





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5052/B





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5052/B



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5052/B

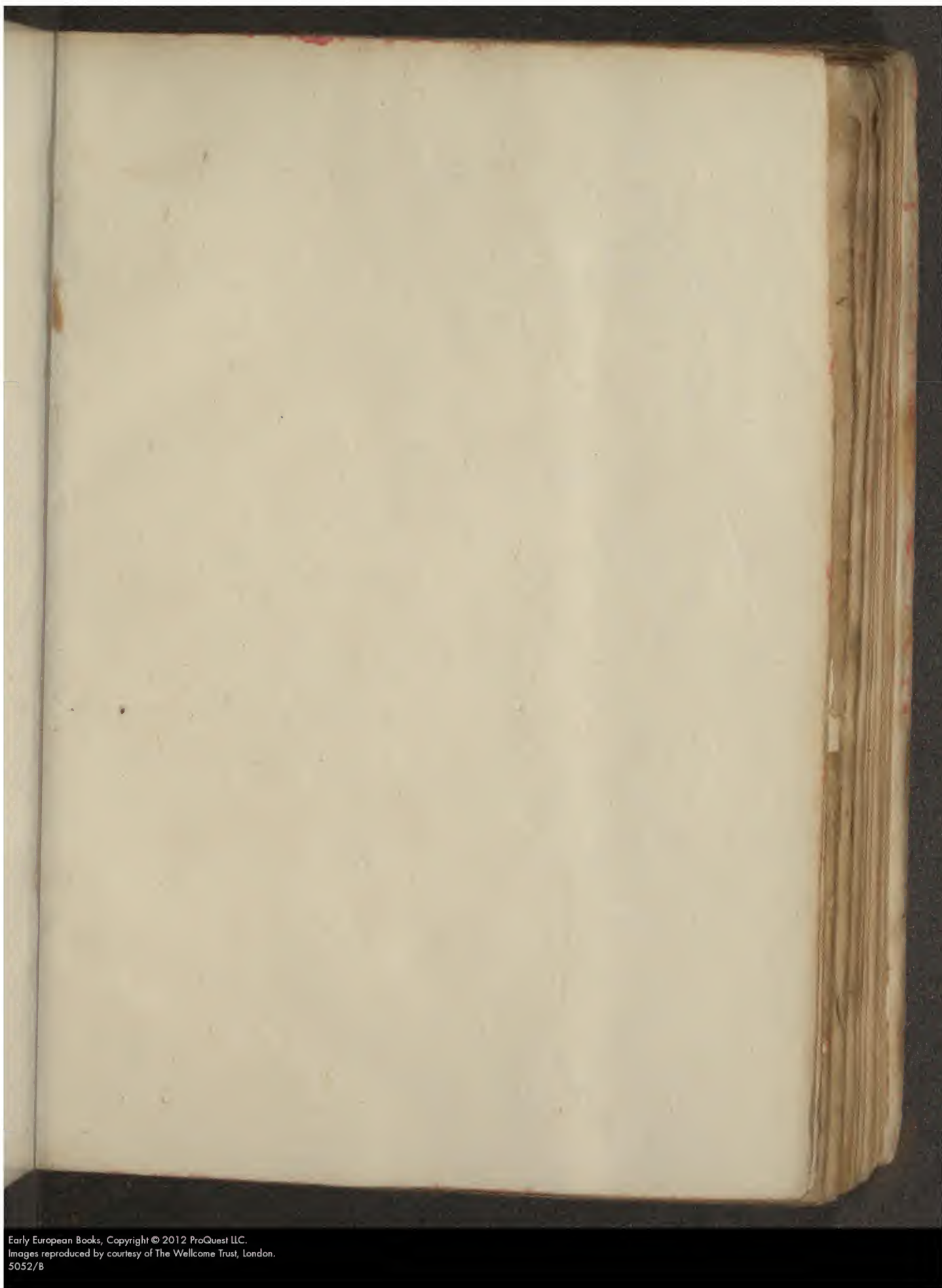


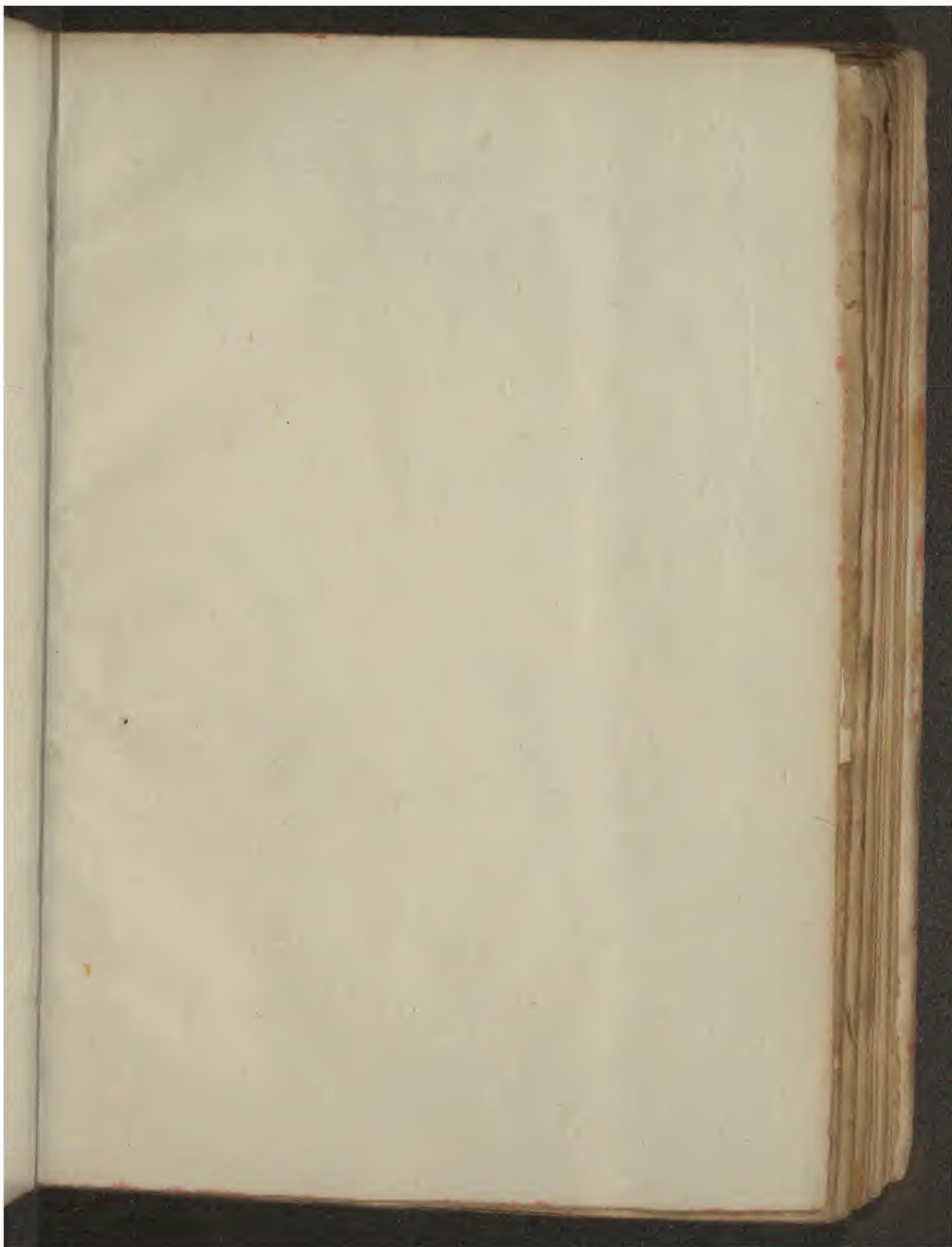
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
5052/8

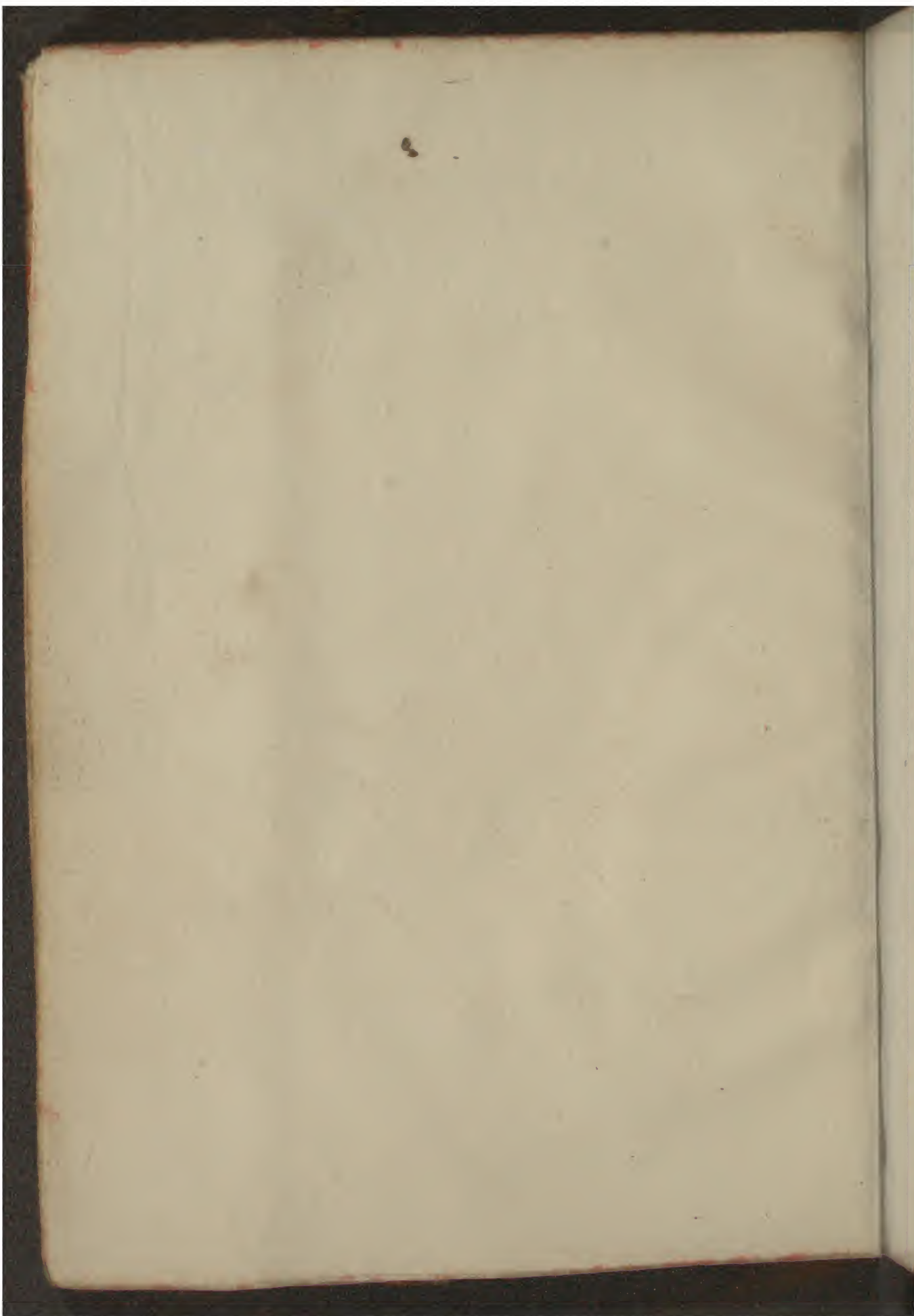
5052/A C II 8
16

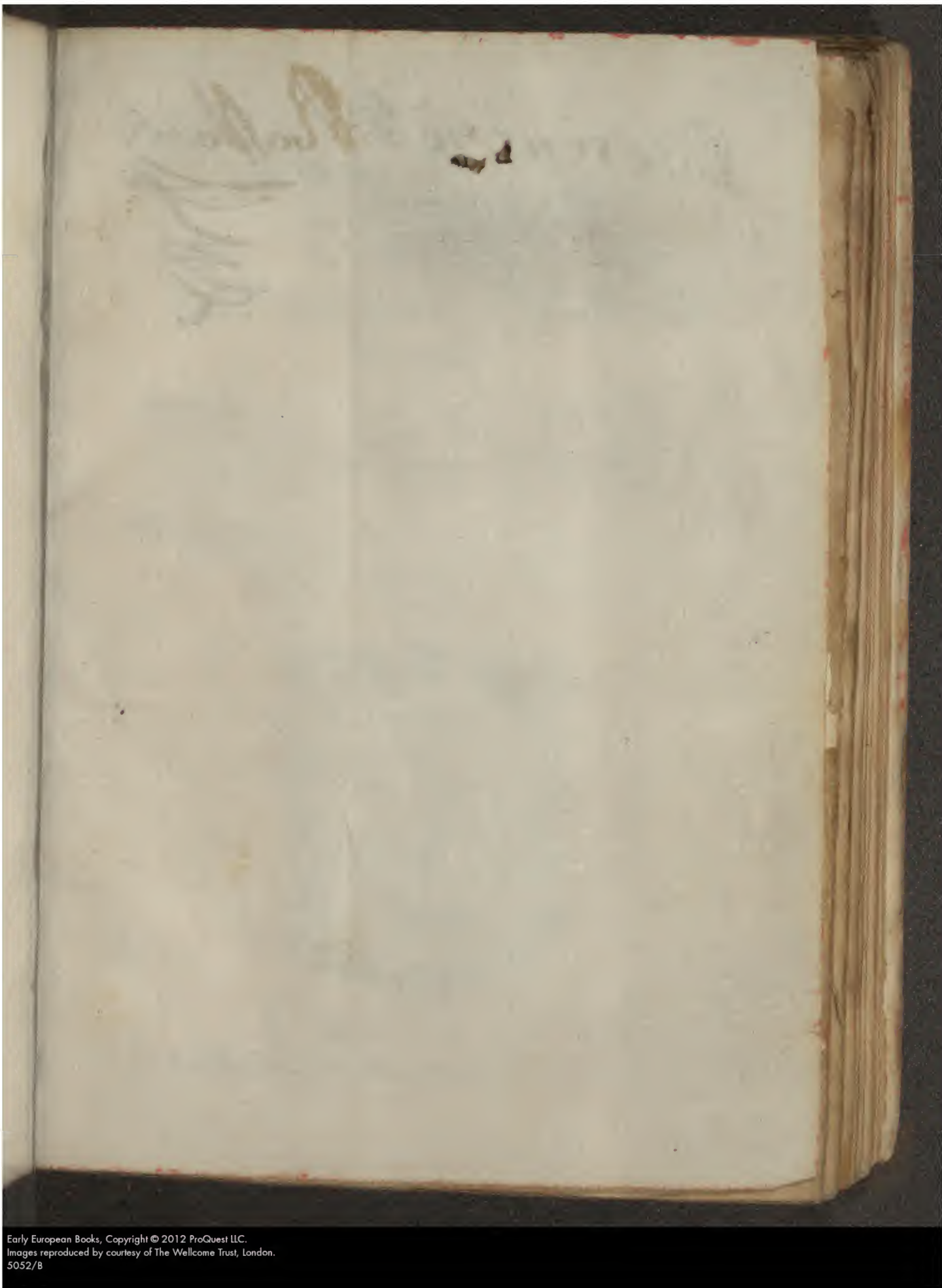
49 ~~2~~ D (15) 20538

Hambro
6/08









Brescianoelli Raffo
M

20538

TRATTATO
DELLA NATVRA
DE' CIBI

e del Bere,

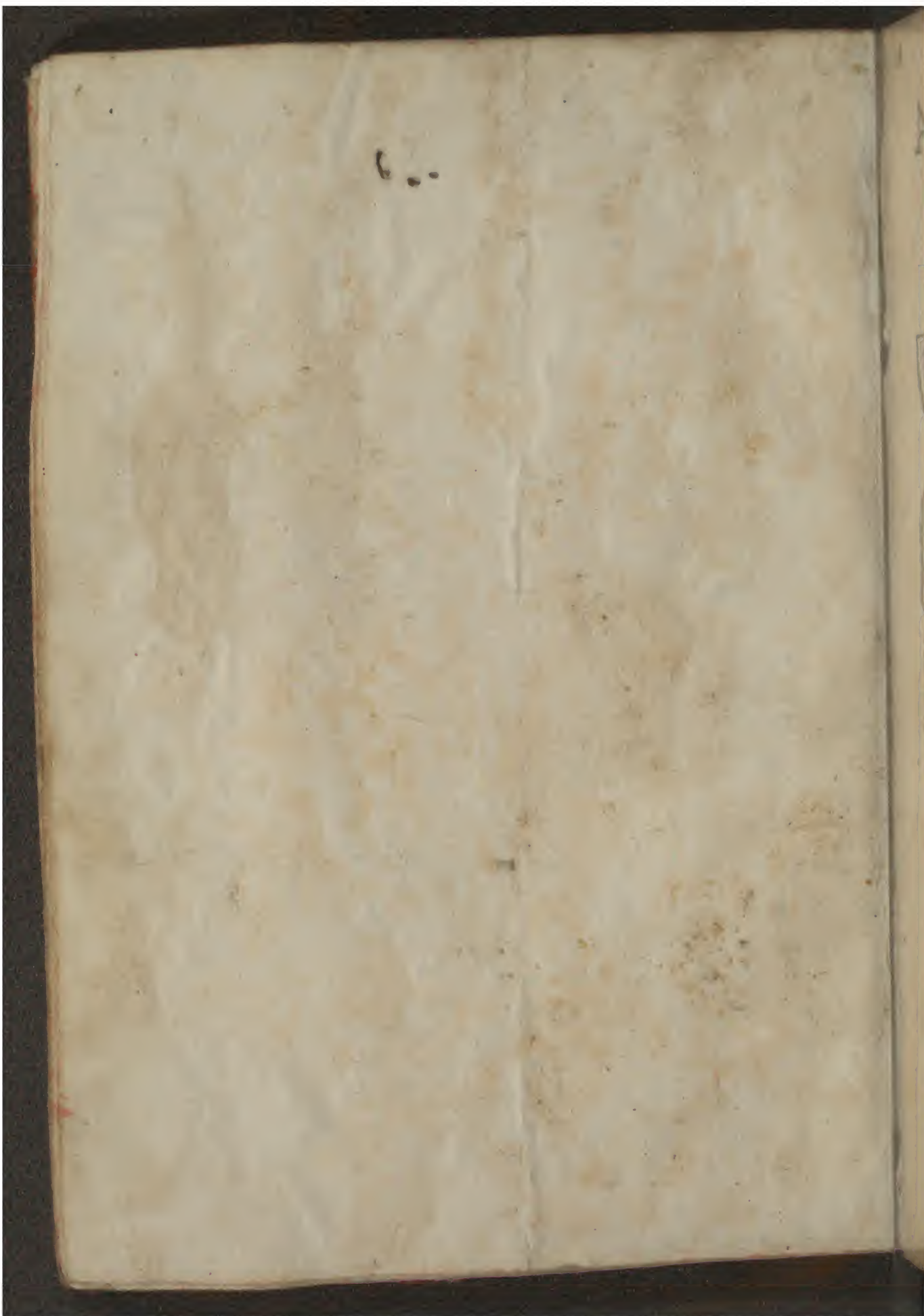
*Del S. Baldassar Pisanelli, Medico
Bolognese,*

*Nel quale non solo tutte le Virtù, & i Viti di quelli minuta-
mente si palesano; ma anco i Rimedi per correggere i loro
difetti copiosamente s'insegnano: tanto nell'apparecchiar-
li per l'uso, quanto nell'ordinare il modo di riceuergli.*

Distinto in vn vago, e bellissimo partimento, tutto ripie-
no della Dottrina de' piu celebrati Medici, e Fi-
losofi: con molte belle Historie
Naturali.



IN BERGAMO,
Per Cosino Ventura, e Compagni. M D L X X V I I.



AL SERENISSIMO
SIG. GVLIELMO
GONZAGA

Duca di Mantoua, e di Monferrato.



Egli huomini, Serenissimo Signore, nell'apprender le cose, che alla conseruatione della vita sono necessariamente destinate; non si lasciassero allettare da i dolci inuiti de' sensi, ma facessero distintione dalle cose utili alle dānose; chiara cosa è, che non farebbono, (come il piu delle uolte sono) essi stessi ministri, & cagione, che molto presto se gli tronchi il filo della uita, anzi lungamente la conseruarebbono libera e franca da mille finistri auuenimenti, che alle persone incaute, e sensuali auuenir sogliono. Similmente diremo, che se gli huomini ponessero da parte le passioni, che gli oscurano la uera intelligenza delle cose; senza alcun dubbio potrebbero con ottimo giudicio discernere la uerità dalla bugia, si come fu dato loro per distintione dall'altre creature: e non traboccarebbero così ageuolmente nel profondo dell' Ignoranza, ne darebbono l'ingresso alle cauillationi, alle detractioni, & ad ogni altra sorte di uiti). Quanto appartiene alla prima parte, Felicissimo Piencipe, ho scritto il presente Trattato, che insegna, ordina, distingue, e prepara l'Intelligenza di tutto quello, che alla perfetta cognitione de' nutrimenti si richiede, accioche dati a ciascuno tutti gli auuertimenti a questo negotio necessarij, nessuno possa pretendere ignoranza, & non ci sia campo d' incolpar altri, che i proprij disordinati, & irragioneuoli appetiti. Questa mia fauca, per esser tutta al beneficio publico intenta; uoglio ch'ella si publichi per le mani di ciascuno, se ben son sicuro, ch'ella sia per riceuer tal uol-

ta puntura, ò morficatura uelenosa. Al che sarà potentissimo, & unico Antifarmacolo Splendore, la Fede, & il uirtuosissimo nome di V. A. Serenissima, persuadendomi, ch'ella per sua infinita clemenza si degnerà fauorire il libro, quantunque eglia sia di poco merito: & aintare lo stile, il qual se ben di natura sua è rozo, & inculto; tuttauia dalla grandezza di V. A. Serenissima solleuato, difeso, & illustrato, sarà per l'auenire tutto riuolto, & intento à scriuer le sue Glorie. Et ella, sì come per la somma Giustitia, per la gran Sapienza, & per l'infinita Benignità, fa che il suo chiarissimo Nome si tema, si ammiri, & con dolcissima uiolenza tiri alla sua deuotione gli animi delle persone; così con un minimo suo Raggio potrà farmi rilucere nelle tenebre, & apportar perpetua fama à gli scritti miei, i quali hauendo hauuto al loro nascimento il piu felice Ascendente, & il piu fauoreuole aspetto, che potessero giamai hauere infino a gli eterni secoli; faranno rimanere i risguardanti stupidi, & le lingue mutole, & in uirtù di questo sacro titolo di loro si dirà, quello che del Ceruo di Cesare dir si soleua. Et io di questa mia elettione tutto lieto; & glorioso uiuendo, non farò altro, che pregar la diuina Maestà che mi conceda lunga uita, accioche lungamente possa seruire V. A. Serenissima: in segno di che, tutto quello che mi rimane, con infinita deuotione, sincerissima offeruanza gli dedico, & consacro. E con questo fine a V. A. Serenissima con l'humiltà che mi si conuiene, mi inchino, & le prego i fauori del Cielo per compimento de' suoi santissimi desiderij. Di Roma il primo d'Agosto. MDLXXXVII.

D. V. A. SERENISSIMA.

Humilissimo, & Deuotissimo seruo.

Baldassare Pisanelli, Medico Bolognese.

PROEMIO



DOICHE la conditione humana ricerca, che per conseruar l'indiuuuo, si faccia una continua transmutatione del mangiare, e del bere, nella natura del corpo, che si nutrisce, anzi in ogni minima parte di quello; schiar a cosa è, che più ageuolmente, e più proportionatamente si farà questo cambio, quando la cosa che si prende, sarà conforme, somigliante, o almeno poco dissimile dalla natura di chi la riceue; essendo che nelle cose, che hanno conformità, & (come si dice) simbolo; è molto più facile il passaggio, e la mutatione. E questo auuiene, perche si come la fiamma della Lucerna consuma di continuo tutto quello, che l'è presentato, per conseruar se stessa: e mancando l'Oglio, il Lumicino si abbrugia, così il calor naturale, ch'è in noi, senza fermarsi mai opera ne i membri, e ne gli humori del nostro corpo: e se gli auuiene, che l'humidità del nutrimento in tutto si consumi; necessario è, che le parti del corpo si disecchino, e finalmente il calore consumando la propria materia, sia accidentalmente cagione dell'estintione di se stesso, e consequentemente della Morte: atteso che l'Anima non può più essercitar le sue operationi in questo corpo, quando è annichilato il calor naturale, ch'era il suo principale istrumento. Fu dunque bisogno dargli continuo pascolo, e nutrimento, accioche si conseruasse lungamente, e potesse far resistenza alla continua resolutione, e dissolutione, che si fa dal calore straniero che ci sta d'intorno, e dal calor naturale di dentro, in consumare, e cacciar fuori le humidità del corpo. E così una continua resolutione richiede anco un continuo ristoro, accioche il nutrimento supplisca alle parti risolte. E questo conuiene che si faccia con tal proportione; che il ristoro sia poco, o molto, secondo che ricerca la dissolutione: la qual parimente si varia, secondo che i corpi sono più, o meno traspirabili, e sono più, o meno ripieni di humidità. Qual dunque sia in quello che si mangia, e che si beue, la maggior conuenienza, e proportione con la natura dell'

Huomo: si tira in questo partimento, accioche sappia ciascuno eleggersi il migliore in quella spetie che ricerca, a fine che gli apporti quei iouamenti, che si desiderano. E quando pur ci fosse alcuna qualità che facesse ostacolo (come in tutte le cose auuenir suole, ne non sono del tutto senza difetto) si conosca anco il modo di dare à questi impedimenti opportuni rimedij. E quindi ordinando le cose per i debiti gradi, si conduca il nutrimento con maggior ageuolezza ad esser parte del corpo viuente: à fine ch'egli goda una perpetua, e felice sanità. Qui non prescriuo la determinata quantità del nutrimento à nessuno, poi che la varietà delle complessioni, delle etadi, delle regioni, e delle stagioni ricerca, ch'egli sia diuersamente amministrato. Dirò ben questo per principalissimo Dogma dell'Arte, che la quantità degli Alimenti deue sempre esser paragonata alle forze della virtù che gli smaltisce. Percioche se questi saranno presi in molta copia, quantunque siano di ottima sostanza; saranno causa di generare infermità frigide. Ilche auuerrà, perche la moltitudine delle cose, che s'ingiottiscono dell'istessa maniera soffoca il calor naturale; che una gran quantità di legna vn picciol fuoco smorzar suole. Et però si vede, che dal souerchio mangiare, & bere prendono principio le pietre delle Reni, gli huomini si soffocano, si fanno ostruzioni nelle Viscere, si generano mali flemmatici, e melanconici, s'indebolisce lo stomaco, si distruggono le virtù dell'Anima, e finalmente tutti gli humori si corrompono. Per contrario ancora si offerua, che se i cibi saranno presi in troppo poca quantità; (quantunque siano di molto nutrimento, e di ottima sostanza) il corpo si distruggerà, perche non basteranno a sostentare la forza della virtù alteratina, laqual si come dal souerchio vien soffocata; così dal poco resta estinta. E però il corpo diuenta estenuato, la vita s'abbreuia, le forze mancano, gli spiriti, e la sostanza de membri si risolue, il seme si disicca, e finalmente crescendo la Macilentia, il corpo diuien tabido e presto si corrompe. Ma se la quantità sarà mediocre, e secondo le forze naturali; all'hora si faranno ottime concectioni; e perfette nutritioni, onde il corpo resterà forte, di conueniente grassezza, e viuerà lungamente sano, senza intoppo di noiose, e lunghe infermità. Taccio ancora l'ordine, che si ha da seruare, in pigliare i cibi: poiche ciascuno di mediocre giudicio conosce, che prima si deu-

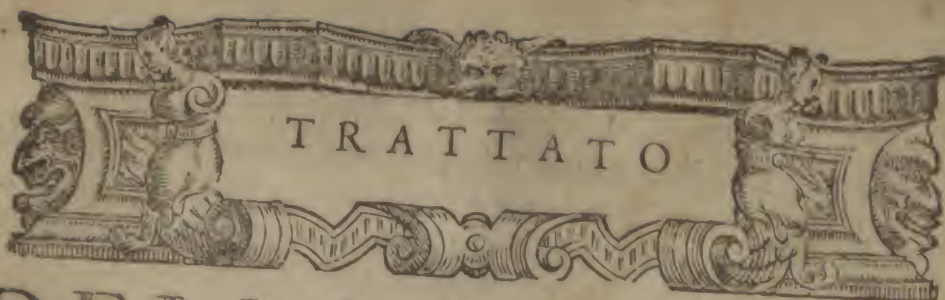
no mangiar quelli, che sono più facili à digerire, più lubrichi, più humidi, più corruttibili, e che più velocemente passano, e poi i più grossi, i più secchi, i più stittichi, e quelli che con più lungo tratto di tēpo si smaltiscono. Colqual'ordine ancor'io lasciando in ultimo le carni, & i pesci, come più tardi al cuocersi; dà i primi frutti, che nelle prime Tavole si bramano, e come più facili alla digestione, pigliarò principio. Auvertendo quei che leggono, che questo modo di prendere i nutrimenti, secondo il conueniente ordine, che si ricerca, è di tanta importanza, che il più delle volte gli huomini hanno sentito assai maggior nocumento dal tralasciato, e turbato ordine; che dalla mala qualità di qualche cibo semplice, preso per sodisfare alla sensualità dell'appetito. Hora per non tirare il mio ragionamento più in lungo di quello, che la breuità dell'opera richiede; sarà bene ch'io incominci ad offeruare quanto ho promesso. Nel che non sono per presentare auanti a i Lettori altro, che una dottrina scelta, fiorita, purificata, e tutta fondata sopra certissime conclusioni de' primi, e più celebri filosofi, sì come al giudicio di chi bene, et sanamente intende, mi rimetto.



TAVOLA DELLE COSE CHE NEL PRESENTE LIBRO SI contengono.



A		Fagioli	62	Piedi	20
Aceto	124	Fava	56	Pignoli	20
Acetosa	384	Fegato	28	Pimpinella	44
Acqua sua natura		Fichi	2	Pitelli	56
& effetti.	146	Finocchio	28	Pistacchi	20
Aglio	40	Fraghe	8	Porco	66
	66	Fragolino	108	Porco selvaggio	68
	126	Funghi	26	Porro	46
	78			Prune	4
	106	G	74		
	54	Allo d'India	118	Quaglia	32
	8	Garofani.	118		
	28	Gengeno	130	R	
	84	Giuncata	14	Adice	42
		Granate	110	Ranocchie	114
		Granchio		Rapa	48
				Regole del Bere	135
B				Ricotta	132
Becca fichi	149	L	102	Riso	60
Bere fresco, & suoi effetti	134	Accia	96		
Bere, & che sia necessario	34	Lampreda	128		
Boragine	128	Latte	32	S	
Butiro		Lattuca	60	Alfa	126
		Lente	70	Sarda	108
C		Lepre	52	Scalogna	46
Alamaro	110	Limoni	106	Sorbe	14
Cannella	130	Luccio	44	Spigola	100
Capi di latte	36	Lumaca	36	Spinaci	30
Capo	74	Lupoli		Spinoso	72
Capone	26			Sturione	94
Cappari	64	M	22		
Capietto	70	Andorle	122	T	
Capiolo	30	Mele	10	Artusii	24
Cardi, & Carciofi	36	Mele	4	Telline	114
Carote	92	Melloni	38	Tenca	104
Carpione	132	Menta	6	Testicoli	20
Calcio	24	Morc.	124	Testudine	112
Castagne	64	Molto cotto		Tonno	104
Castato	50			Tordi	84
Canoli	62	N	16	Tortore	82
Ceci	52	Escole	120	Triglia	96
Cedri	48	Noce moscata	16	Trippa	88
Cedrioli	102	Noci	18	Trutta	92
Cetsio	68	Nocciuoli			
Cornia	34			V	
Cornia	40	O	18	Accina	58
Cipolla	6	Line	94	Vini diuersi, & loro na-	
Ciregie	72	Ombrina	98	tura	134
Conglio	12	Orata	110	Vino, & sue leggi, & effetti.	
Corigne		Oliaga	86		
		Oua	137		
				Vitella	50
		P	78	Vua	2
		Apero	76	Vua spina	54
		Pauone	116		
		Pepe	12		
		Pere	80		
		Perdice	10	Z	
		Perfiche	44	Affarano	120
		Petrocello	96	Zuccaro	120
		Piccioni		Zucca	50



DELLA NATVRA
DE' CIBI.
e del Bere.

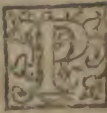
Del Sign. Baldeffarre Pisanelli Medico
Bolognese.

*Nel quale non solo tutte le virtù, & i vitij di
quelli minutamente si palesano; ma anco i ri-
medij per correggere i loro difetti copiosamente
s' insegnano, tanto nell' apparecchiarli per l' u-
so, quanto nell' ordinare il modo di riceuerli.*

Distinto in vn vago, e bellissimo partimento, tutto ripieno
della dottrina de' piu celebrati Medici, &
Filosofi, con molte belle Hi-
storie Naturali.



DELLA NATVRA F I C H I.

Elettione.  Rima i bianchi, secondariamente i rossi, & ultimamente i negri: perche quei che hanno la scorza sottile, sono piu digestibili; ma tutti senza scorza, mondi, netti, & maturi.

Giouamēti Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preserua dal veleno, e nutriscono piu degli altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.

Nocumēti Generano ventosità quando se ne mangiano molti: e però offendono lo stomaco a quei che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.

Rimedio. Mangiandosi appresso granati, ò aranci acetosi, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto.

Gradi. Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo.

Tempi, Sono buoni in tutti i tempi, massime nell'Autunno.
Etadi, no. A tutte l'etadi, eccetto che a' vecchi, & a tutte
Cōplessioni le complessioni, ma che siano ben maturi.

V V A.

Elettione **M**Atura, bianca, dolce, e che sia di scorza sottile: perche passa piu presto, e genera manco ventosità.

Giouamēti Nutrisce ottimamente, fa ingrassare presto, rinfresca il fegato infiammato, & prouoca l'orina, & accresce il coito.

Nocumēti Apporta sete, fa ventosità, conturba il ventre, & genera dolori colici, quando se ne mangia assai: & fa gonfiare, & dolere la milza.

Rimedio. Mangiandosi appresso alcuna cosa salata, e granati, ò aranci, ò altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel secondo: ma temperatamente, e senza eccello.

Tempi, E buona nell'Autunno, e nel Verno. & se si mangia con misura e modo, gioua a tutte le complessioni, & etadi, eccetto che a' uecchi, perche gli accresce il catarro.
Etadi,
Cōplessioni

DE' CIBI
HISTORIE NATURALI.

3

Fichi non nutriscono quāto i grani, e la carne, ma piu de gli altri frutti, e piu presto. Quando inciniciano a maturare, mostrano il latte; quando sono maturi, il formento; e quando sono maturissimi, il mele. Sono composti di seme, scorza, e carne. Il seme non nutrisce, anzi è di natura di pietra. La scorza è dura da digerirsi. Ma la carne nutrisce assai. Appresso loro si beue l'acqua fresca, perche sono caldi, sì come appresso i frutti freddi si beue il vino. Ingrassano, leuano il mal colore, giouano al coito; e quando sono affatto maturi, sono ancora del tutto senza pericolo. I secchi giouano alla tosse, e perche sono glutinosi, si mangiano con le noci, o con le mandorle, che così si fanno piu apperitiui, e piu sani. Purgano le reni che sono sane, e non quelle che sono ulcerate dalla viscosità, ma sono alquanto ventosi. Sono caldi nel secondo grado, e secchi nel mezzo del primo. A molti prouocano il sudore, & generano pidocchi. Questo arbore per la poca radice presto inuecchia, & il frutto non ha nessun odore.

Si deue guardare l'huomo d'inghiottire la scorza, & i granelli, che sono dietro l'vua, perche impediscono la digestione, e tardano il descendere de gli escrementi. Nō si ci beua appresso acqua che sia con neue, perche genera dolori colici. L'vua bianca si loda piu della negra, perche è piu penetrabile; e se per alcuni giorni starà colta, & appesa, perderà la ventosità, e diuerà migliore. Quanto ella è piu matura, è anco di minor nutrimento. Che l'vua nutrisca ne fanno fede i guardiani delle vigne, che p un pezzo non mangiano altri cibi. Ella gioua ancora al petto, et al polmone. L'vua passa dolce ingrassa il fegato che è sano, ma nuoce a quello ch'è duro, e così alla milza: gioua allo stomaco, & a' dolori de gl'intestini, alle reni, & alla vesica; apre l'opilatione, e stringe assai. Quella che ha dell'acerbo nutrisce meno, e stringe il corpo. Quella che non ha granelli, è migliore dell'altre, & è ottima per il petto, e per la tosse.

A 2

Elettione Che siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano freschi, e che siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamēti Rinfrescano notabilmente, nettano il corpo, prouocano l'orina; e chi ne mangia assai, si assicura dalla pietra, e renella: cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumēti Fanno ventosità, e dolori nel ventre, e però quei che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere: e così quelli che hanno la milza grossa.

Rimedio Mangiando seco il cascio vecchio, e cose salate, e beuendosi appresso ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi, Sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, buoni
Etadi, per ogni età, eccetto che per vecchi, e nuocono a i
Cōplessioni flemmatici, & a i melanconici.

P R V N E.

Elettione Che siano secondo la loro spetie ben mature, di scorza sottile, al gusto dolci, e che non siano aspre, ne astringenti, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamēti Purgano la colera, sinorzano il calore, rinfrescano, & humettano tutto il corpo, cauano la sete, e fanno venire appetito.

Nocumēti Nuocono a quei che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso: Nuocono a i decrepiti & a i flemmatici.

Rimedio Mangiando appresso di quelle il Zuccaro rosato, ouer l'Aromatico rosato; ma de' cibi se li mangino appresso quei che sono salati.

Gradi Sono fredde nel principio del secondo grado, &
Tempi, humide nel fine del terzo.


Etadi, Sono ottime ne i tempi molto caldi, per i gioua-
Cōplessioni ni, e per quei che sono colerici, & sanguigni.

Hi

HISTORIE NATURALI.

DE' Melloni, alcuni sono lunghi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, o Melloni. De' primi si mangia quella sostanza intima, che contiene i semi, ma in questi ultimigli huomini se ne astengono di mangiarla. Questi non sono così boni come i primi, perche il loro liquore grosso, e vischioso nuotando nella superficie si va spartendo intorno à i lati; ma il licore de' lunghi scorrendo perde la viscosità. Si conosce che i Melloni sono astringenti, perche i corpi sordidi, fricati col Mellone, perdono la bruttezza. Non si deuono mangiare se non a stomaco vuoto, perche essendo di facil conuersione, subito si mutano in quell'humore, che trouano nello stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima sostanza. In Greco si dice questo frutto Pepon, che vuol dire in nostralingua maturo. Spartiano lodaua piu de gli altri Melloni quelli d'Ostia, forse che a quei tempi erano in prezzo.

LE Prune sono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la sete, smorzano la furia, & l'ardore della colera & la purgano per le parti inferiori. Si proibiscono a quei che hanno dolori colici, perche sono acquose, & ventose. Si vietano anco a' decrepiti, saluo se non gli beuono appresso un buon vino vecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hanno la scorza piu dura, & però piu tardi si digeriscono. Ma tutte generalmente indeboliscono, e rilassano lo stomaco. E perche danno al corpo poco, o nessun nutrimento, però si deuono mangiare auanti pasto, e mangiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damaschine, così nominate da Damasco Città di Soria, laquale abonda di perfettissime Prune. Bisogna guardarsi dalle verdi, dure, acerbe, e pontiche: perche nucono in molti modi, ma s'insino le dolci, e ben mature.

Elettione.  He siano negre, grosse, ben mature, non tocate da animali, e si co'gano auanti il leuar del Sole.

Giouamēti Leuano via tutte l'asprezze della gola, leuano la sete, lubrificano il corpo, sinorzano la colera, e fanno venire l'appetito.

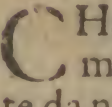
Nocumēti Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattui humori, e generano ancora ventosità.

Rimedio. Si hanno da lauare col vino auanti che si mangino, & appresso si mangino alcune delle acerbe, & altri cibi che siano acetosi.

Gradi. Le mature sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, ma le acerbe sono fredde, e secche.

Tempi,
Etadi,
CōpleSSIONi Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici e sanguigni.

C I R E G I E.

Elettione.  He siano di dura sostanza, ma ben mature, come sono le Appie, e le Ceciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare che tingano di sangue.

Giouamēti Mouono il corpo, e presto se ne scendono dallo stomaco al basso, cauano la sete, rinfrescano, e prouocano l'appetito.

Nocumēti Subito si putrefanno e gonfiano lo stomaco, per il vento che generano, quando se ne mangiano assai, e massime se sono acquaiole.

Rimedio. Mangiando lor appresso senza interuallo di tempo, cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo.

Tempi,
Etadi,
CōpleSSIONi Sono buone nei tempi caldi per i giouani, & per quei che sono colerici, e sono tritte per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Sz proibiscono le acerbe, perche come crude, et indige
 ste generano molta ventosità: ma se si pigliano quelle
 che sono dolci e ben mature, sono assai grate allo stoma-
 co, ma si hanno da mangiare auanti pasto, da quelli però
 che non hanno humori corrotti nello stomaco. Poco nu-
 triscono, e tengono lubrico il corpo, discēdono presto dal-
 lo stomaco, matardi dagl'intestini, e fanno anche calar
 presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digerisco-
 no da chi ha lo stomaco uacuo. Se si raffreddano cō la ne-
 ue, acquistano gran viriū di raffreddare; perche da se nō
 si mescolano con cose fredde: l'acerbe stringono il corpo.
 Horatio nel 2. lib. de' suoi Ser. alla Sat. 4. lodò le more cō
 queste parole: Ille salubres ætates peraget, q nigris
 prandia moris Finiet, ante grauē quæ legerit arbore
 Solē. Questo frutto era prima biāco, ma dal sangue di Pi-
 ramo e Tisbe diuētò rosso. Quest' arbore pche nō fiorisce
 se nō passato il freddo, si chiama prudētissima da' Poeti.

LE Ciregie poco, ò nessun giouamento apportano al cor-
 po, perche sono quasi di nessuno, ò almeno di cattiuo
 nutrimento. Quando sono fresche, e mature, muouono il
 corpo: ma quādo sono secche l'astringono. Si deuono eleg-
 gere quelle che sono dure, perche piu difficilmēte si putre-
 fanno. Si deuono fuggire quelle che sono insipide, e molto
 acquose, dette uolgarmēte Acquaiole, e da Plin. Iuliane.
 Non si mangino per cibo, ma per rimedio da smorzare
 la sete, e l'ardore di chi fatica ne' tempi caldi. Le Cire-
 gie furono dette Cerasia da Cerasunte città di Ponto,
 donde furono portate. Non ci furono mai in Roma auan-
 ti che Lucullo uincesse Mitridate. Egli 680. anni dopò la
 fondatione di Roma le portò di Ponto. In Egitto nō hāno
 potuto mai conseruarsi, nè far frutto, con tutto che ci hab-
 biano vsato gran diligenza. Le Visciole giouano, e sono
 grate allo stomaco, perche smorzano l'ardor della colera
 e tagliano la viscosità della flēma, e fanno uenire appeti-
 to, massime cotte con buona quātità di zuccaro sopra. Le
 Marasche sono piu acetose di tutte l'altre, e però cotte e
 condite ne' vasi di vetro col zuccaro riescono migliori
 che crude.

Elettione **C**He siano rosse, ben mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche: perche le saluaggie per la loro asprezza offendono lo stomaco.

Giouamēti Smorzano il bollimento, e l'acutezza del sangue, e della colera, rinfrescano il fegato, leuano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumēti Nucono à i paralitici, & à tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno à quei che hanno lo stomaco debole.

Rimedio Lauandosi prima con vino buono e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi mangiandosi con molto zuccaro.

Gradi Sono fredde e secche nel primo grado: ma quanto sono piu mature, sono ancora piu temperate.

Tempi, Sono ottime ne' tempi caldi, all'etadi giouenili,
Etadi, & alle complessioni coleriche e sanguigne.

Cōplessioni

A R M E N I A C H E.

Elettione. **C**He siano grosse, ben colorite, molto mature, con il nociuolo dolce, e che dall'osso facilmente si distacchino, e siano dolcissime al gusto.

Giouamēti Leuano la sete, risuegliano l'appetito, fanno orinare: il loro nociuolo ammazza i vermi: e l'infusione fatta con le secche gioua alle feбри acute.

Nocumēti Gonfiano lo stomaco, subito si corrompono, e riempiono il sangue di molta acquosità, & humidirà, e lo dispongono à corruzione.

Rimedio. Mangiandosi appresso anisi, ò cibi conditi con sale, ò con spetie, ò cascio vecchio, & beuendosi appresso vn buon vino vecchio odorifero.

Gradi. Sono fredde & humide nel secondo grado.

Tempi, Sono buone nel fine di Maggio, e nel primo di
Etadi, Giugno, per i giouani, e per quei che sono di colerica e sanguigna complessione, e che hanno lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATURALI.

LE Fraghe sono molto aggradeuoli l'estade ne' cibi, e se bene da gli antichi Medici non furono conosciute; tuttauia per isperienza si conosce, che conferiscono a gli stomachi colerici, e che leuano la sete. Saldano le ferite, stagnano il sangue, & i flussi; ma pronocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperamento naturale, quando che per souerchio caldo si troua esser infiammato. L'istessa decottione purga le reni, e lauandosi la bocca, ferma il catarro, et i denti smossi, e conforta le gingiue. Il loro vino disecca i Quossi del viso, e chiarifica gli occhi. Questi frutti sono piu celebrati da Poeti, che da Medici: forse che non erano cosi bene all' hora conosciuti: & hanno hauuto nome di Montagnoli, Molli, Rosseggianti, odorosi, bassi, vinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

LE Armeniache furono cosi dette, perche furono portate di Armenia. Sono chiamate da Greci Bericia, da Latini Pracocia, laqual voce vuol significare Primaticcio; che in vero sono de' primi frutti, che compariscono al fine della Primavera. A Roma si chiamano Grissomele, & Albricoche: in Toscana Bacoche, e Moniache: & in Hispagna Albrigoquas, & Alberges. Galeno al 2. lib. della facoltà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delle Persiche, e che non si corrompeuano cosi presto, come fanno quelle. Il che in tutto, & per tutto è contrario all' esperienza, & alla ragione: onde bisogna dire, che il testo sia corrotto, o ch'egli hauesse guasto a fatto il gusto; poi che queste si vede che rilassano lo stomaco, e le Persiche lo racconciano. L' Armeniache subito si conueriono in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempiono il sangue di molta humidità, lo spingono à corruttione, & generano febri pestilentiali, e fanno flemmagrossa, e vischiosa nel fegato, e nella milza. Il loro oglio gioua assai all' hemorroidi infiammate, & à tutte l' infiammazioni.

10 DELLA NATVRA
P E R S I C H E.

Elettione. **O** Dorifere, ben colorite, ben mature, e che dagli offi facilmente si distacchino, e che siano anco di ottimo sapore.

Giouamēti Fanno mirabil resistenza al fetto del fiato che viene dallo stomaco: l'odor loro è cōtra le passioni del core: e le foglie trite poste sopra l'umbilico ammazzano i vermi.

Nocumēti Generano humori che subito si corrompono per esser di natura molle, acquosa, & generano ancora ventosità.

Rimedio. Beuēdosi appresso vn vīno buono, odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco vuoto.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humide nel terzo.

Tempi, Sono buone nella Estade per i giouani, e per i co-
Etadi, lerici, sanguigni; ma triste per i vecchi, e per i flem-
CōpleSSIONi matici, e per chi ha lo stomaco debole.

M E L E.

Elettione. **D** Olci, grosse, colorite, e sopra tutto che siano ben mature. Le Appie tengono la prima lode, e la seconda le Rose.

Giouamēti Confortano notabilmente il cuore, cauano la sete, & allargano il petto, maturano il catarro, fanno sputare, e sanano la tosse.

Nocumēti Nuocono a quei che hanno lo stomaco debole, e che patiscono dolori di nerui, massime se si mangiano crude, & in molta quantità.

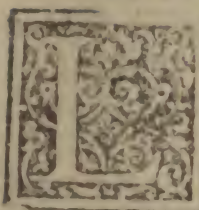
Rimedio. Diuentano migliori, quando si cuocono, e poi si mangiano con molto zuccaro sopra, e con anisi cōfetti, ouero mangiandosi appresso Zuccaro rosato.

Gradi. Le dolci sono calde nel primo grado, & humide temperatamente; ma le acetose, e le pontiche sono fredde, e secche.

Tempi, Sono buone l'Autunno, & il Verno per i gioua-
Etadi, ni, e per quei che sono colerici, & che hanno buon
CōpleSSIONi stomaco.

DE' CIBI
HISTORIE NATURALI.

II



LE Persiche, che sono tenere, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono: ma quelle che stanno à gli ossi conglutinate, sono dure, e di tarda digestione. Le mature generano appetito, se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'ultimo del pasto. Appresso le Persiche bisogna beuere un uino buono, che sia vecchio, et odorifero. Onde non lasciarò di auuertire, che il uino, nel quale le Persiche sono state infuse, non si fa cattino, perche habbia tirato a se il ueleno delle Persiche, come il uolgo si crede: ma diueta tristo, perche le Persiche per essere spongiose, e porose, hanno tirato a se lo spirito, e l'anima del uino: e però egli resta suauito, e senza uirtù. Le Persiche hebbero questo nome dalla regione di Persia donde furono portate: e sono dagli Antichi dette dolci, e mature. Molti lodano le Duracine, che non si staccano, perche sono saporite, & hanno del cotognino: ma queste si deuono mangiare dopò pasto. Sotto il nome di Mele si comprendono molte, e differenti specie, le dolci, le acerbe, e le insipide: le quali tutte sono di natura, et qualità diuerse: ma secondo le lor facultà, si deuono usare differentemente: percioche le dolci si usaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo sputo; le acerbe per stringere il corpo; e le insipide, o (come si dicono) le sciocche si lasciaranno da parte, come affatto inutili. Le Appie confortano il cuore, aromatizzano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e le uano la sincope: e dalla somiglianza del sapore, furono detti da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bontà le Mele Rose, dette da Dioscoride Epirotiche, ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l'inuerno, sono piu gioueuoli, perche depongono la uentosità, e si fanno piu saporite. Le Mele non si hanno da mangiare, auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimento. Le Mele agre, et acide generano flemma assai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi, secondo l'intentione.

Elettione

D Olci, e ben mature. 1. le Moscarelle. 2. le Ghiac-
ciuoie. 3. le Bergamote. 4. le Buonchristiane,
5. le Carauelle. l'vltime sono quelle che si con-
seruano l'Inuerno per cuocere.

Giouamēti

Sono grate al gusto, risuegliano lo appetito, dan-
no forza a gli stomachi deboli, e fanno descender
piu presto gli escrementi a basso.

Nocumēti

Nuocono à quei che patiscono dolori colici, per
che generano sangue freddo, e ventoso: fanno
ancora gran danno à quei che le mangiano auan-
ti pasto.

Rimedio

Mangiandole dopò tutti gli altri cibi, ò ben ma-
ture, ò cotte con molto zuccaro sopra, e beuendo-
gli appresso vn buon vino odorifero.

Gradi

Sono fredde nel 1. grado, & secche nel secondo.

Tempi,

Sono buone nell'Autūno, e nell'Inuerno, à tutte

Etadi,

l'etadi, e complessioni conferiscono: eccetto che a'
Cōplessioni vecchi, & a flemmatici.

C O T O G N E.

Elettione .

Q Velle che propriamente si dicono Mele coto-
gne, che sono piccole, piatte, compartite in
fette, gialle, lanuginose, e piu odorose dell'altre; e
che siano ben mature.

Giouamēti

Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano
la bocca dello stomaco, stagnano i flussi, e raccon-
ciano gli stomachi rilassati, se si mangiano dopò
pasto.

Nocumēti

Nuocono à i nerui, se si mangiano crude, & auan-
ti pasto in troppa quantità, & à molti fanno risue-
gliare i dolori colici, quando nō sono ben mature.

Rimedio.

Cuocendosi bene nel Mele, ouero dopò che so-
no cotte, mettendosi sopra molto zuccaro, ò Mu-
schio, ouero facendosene la cotognata.

Gradi.

Sono fredde nel fine del primo grado, e secche
nel principio del secondo.

Tempi,

Sono buone nell'Autunno, e nell'Inuerno per

Etadi,

tutte le etadi, e per tutte le complessioni, ben cot-

Cōplessioni te, e mangiate in conueniente quantità.

HISTORIE NATURALI.

Sono quasi infinite le specie delle Pere: perciocche gli Antichi haueuano le Crustumine, le Falerne, le Superbe, le Decumane, le Pompeiane, le Liceriane, le Fauoniane, le Tiberiane, & altre innumerabili: e noi hauemo oltre le nominate, le Ciampolline, le Papali, le Durelle, le Zuccaie, le Vernareccie, le Gētili, le Spinoſe, & altre, le quali non ſono tutte di vna natura, ſe ben tutte ſono astringenti. Si hanno da fuggire le Seluaggie, e tutte le acerbe e pontiche, perche nuocono a i nerui. Non ſi mangino in principio, ma dopò tutti gli altri cibi. Quelle che ſono inſipide, ſono di peſſima qualità. I granelli che ſtanno dentro le Pere, amazzano i vermi, e preſeruano dalla putredine. Non laſciarò di dire, che queſto nome Bergamot viene di Turchia, oue Bergh ſignifica Signore, e Mot uol dir Pero, quaſi che queſto ſia il Signore de' Peri, ouero ch'egli ſia Pero da Signori. L'arbore fu nominato Pyrus, perche va ſempre in alto, facendoſi piu acuto i forma di Piramide. I ſeluaggi tardi ſi maturano.

Sono tre ſpecie di Cotogne, la prima è quella che ſi chiama propriamente Mele Cotogne, che ſono le migliori. le ſeconde ſono quelle che uolgarmente ſi dicono Pere cotogne. le prime ſi chiamano da Greci Cydonia. perche furono portate in Italia da Cidone caſtello di Candia: le ſeconde ſono dette da Dioſcoride, e da Galeno Struthie, che ſono molto ſimili alle Pere: le terze ſi dicono baſtarde, perche naſcono dagli anneſti fatti dall'una ſpecie ſopra l'altra. L'odore delle Cotogne gioua a tutte le paſſioni del cuore, & è contra l'imbriachezza. Mangiate auanti cibo ſtringono il corpo, e dopò il cibo lo rilafſano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel ventre; e però ſi hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne ſe bene ſtringono il corpo; nondimeno per accidente prouocano l'orina, fermano il uomito, & tengono a baſſo i vapori che non uadano al capo. Le Cotognate che ſi fanno col zucchero e muſchio diminuiſcono l'humor melanconico. Al tempo di Galeno ſi portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate a Roma.

14 DELLA NATURA
GRANATE.

- Elettione.* **L**E dolci che siano grosse, con i grani grossi, ben mature, e che siano facili à scorticare; e le acetose che habbiano assai succo.
- Giouamēti* Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse, & accrescono il coito; e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febri.
- Nocumēti* Le dolci generano ventosità, e calidità, e però si proibiscono nelle febri. Le acetose sono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gir giue.
- Rimedio.* L'na specie curarà il nocumento fatto dall'altra: & però si mangino i grane li dell'vna e dell'altra mescolati insieme.
- Gradi.* Le dolci sono calde, & humide temperatamente. E le acetose sono fredde di sottil stiticità nel secondo grado.
- Tempi,*
Etadi,
Cōp.essioni Le dolci sono buone l'Inuerno per tutti, e l'acetose l'Estate per i corpi colerici, e per i giouani; ma sono nemiche à i vecchi, perche gli stringono il petto.

S O R B E.

- Elettione.* **C**He siano grosse, odorifere, ben mature, senza corruzione: e che per qualche tempo siano state appese, ò conseruate nella paglia.
- Giouamēti* Mangiandosi auanti pasto stagnano il flusso, stringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato, quando si mangiano dopò pasto.
- Nocumēti* Tardano alquanto la digestione, aggrauano lo stomaco à chi ne mangia molte, e generano humori grossi.
- Rimedio.* Mangiandosi appresso di quelle il fauo, ò come volgarmente si dice la Bresca del Mele.
- Gradi.* Sono fredde nel primo grado, & secche nel terzo.
- Tempi,*
Etadi,
Cōplessioni Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei che sono calidi e giouani, purché ne mangino poche

HISTORIE NATVRALI.

LE Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani, ch'elleno producono; e nō dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono: anzi quel regno per esser di questi frutti fertilissimo, ha tolto da questi il nome, e l'impresa, che per sua insegna particolar fa vn Pomo Granato. Sono di tre spetie, dolci, forti, e vinosi. I vinosi sono quelli che volgarmente si chiamano Agrodolci, o di mezzo sapore: e da alcuni son detti Schiaui, e in Toscana Vaiani. I forti si fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con orinariserbata di molti giorni. Gli acetosi si danno a' caldi, e colerici per la 2. mensa, perche smorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non lascia che le superfluità corrano alle viscere: tutti i granelli dopò ben succhiati, si deuono sputar fuori. Agli infermi si danno l'Acetose, perche non lasciano salire i vapori al capo: le dolci giouano a' freddi, e le acetose a' caldi. Le Acetose stringono i corpi de' sani, ma non quei de' gli amalati, secondo che riferisce Paulo Egineta. In Salerno sono tutti grandissimi, ma a' Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melagrani piccioli mangiati non lasciano per tutto quell'anno patire nessuna malattia d'occhi.

LE Sorbe così domestiche, come seluaggie, sono tutte riposte tra i medicamenti costrettiui: e però loda Galeno che non s'adoprina per nutrimento, poi che ne danno poco, grosso, e melanconico, ma si bene per medicamento, doue bisogna gagliardamente astringere. Le Sorbe sanano il souerchio uomito, & confortano lo stomaco, quando si mangiano in poca quantita: fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. Si hanno da mangiare dopò pasto, e non auanti, come anco tutte le cose che stringono, ma in poca quantita, perche impedirebbono la digestione. Ma se alcuno hauesse intentione di restringere il corpo, potrà usarle auanti pasto.

- Elettione* **C**He siano grosse, che habbino assai polpa, e gli ossi piccoli, che siano ben maturate, ò nella paglia, ò attaccate all'aria.
- Giouamēti* Preseruanò dalla imbroiacchezza, stagnano il flus-
so, sono aggradeuoli allo stomaco, & particolar-
mente fermano il uomito.
- Nocumēti* Tardi si digeriscono, & esse impediscono la di-
gestione delle altre cose, & mangiandone molte
aggrauano lo stomaco.
- Rimedio* Mangiandosi appresso i Penidij, ouero il Zucca-
ro uiolato, ouero il zuccaro caldo, ouero la Regoli-
tia, ò altre cose pettorali.
- Gradi* Sono fredde e secche nel primo grado.
- Tempi,* Sono buone nel tēpo dell'Inuerno per i giouani,
Etadi, e per i colerici, & p quei che hanno buon stomaco.
- CōpleSSIONi*

N O C I.

- Elettione.* **C**He siano grandi, lunghe, mature, e che facil-
mente si mondino, e sopra tutto, che siano fre-
sche, e non corrotte dentro.
- Giouamēti* Sciogliono i denti che sono stupefatti, e man-
giate con fichi, ruta, e mandorle preseruanò
da i ueleni mortiferi, & ammazzano i uermi del
corpo.
- Nocumēti* Nucono alla go'a, alla lingua, & al palato, quan-
do se ne mangia assai, e massime secche, e quali nuo-
cono alla tosse, e fanno dolere la testa.
- Rimedio.* Mangiandole fresche, e che siano state infuse nel
buon uino, & in poca quantità, & un poco di aglio
gli leua ogni nocumento.
- Gradi.* Le secche sono calde nel terzo grado, e secche nel
principio del secondo; le uerdi hanno molta humi-
dità, e poco calore.
- Tempi,* Sono buone l'Inuerno, e per i vecchi, pur che
Etadi, non patiscano strettezza di petto, & a i flemmatici,
CōpleSSIONi e melanconici.



Lo scoride pone due spetie di Nespole: la prima chiama egli *Aronia*, quali (dice) sono soani al gusto, & hanno dentro di se tre ossi. questa specie è chiamata dagli *Arabi Zaror*, e da noi *Azzarole*: le quali sono aggradenoli al gusto, e massime alle donne grauide, percioche non solo piacciono molto al loro appetito; ma anco per esser di sapor brusco, gli leuano la nausea, qual sogliono patire: e si condiscono ancora col zuccaro come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole, sono le nostre comuni, e uolgari, le quali non sono cosi grate, come le *Azzarole*, ne hanno dentro di se tre ossi, come ha il frutto delle *Azzarole*, che però è detto *Tricocco*, ma cinque. Le comuni Nespole serouono piu per medicina che per cibo, stringono il corpo, fermano il vomito, e'l flusso; ma prouocano l'orina. Anzi i suoi nocciuoli poluerizati, e beuuti con vino bianco, oue siano state cotte le radici del *Petrosillo*, mirabilmente cacciano le pietre delle reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

LE Noci si chiamano da Latini *Iuglandes*, che vuol dir Ghiande di Gione, perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini vsi al commun cibo delle ghiande, e ritrouando poi le Noci esser molto piu dolci, e piu grate al gusto, le chiamarono per eccellenza Ghiande di Gione. Le Noci con l'inuecchiare perdono l'humidità: la fresca è di minor nocumento; però se si ne mangia assai, fa crudità, doglia di testa, vertigine, e sete. Con noce, cipolla, e sale si fa un impiastro contra il morso del cane rabbioso. La Noce quanto piu inuecchia, tanto piu fa oglio; ma la vecchia e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle vecchie si leua col farle stare per una notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle che si condiscono col Zuccaro, o col mele diuertano ottime per usare ne' tempi molto freddi per iscaldar lo stomaco.

Elettione. **C**He siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi non le habbiano corrotte, ne toccate in modo nessuno.

Giouamēti Danno piu nutrimento che le Noci, accrescono il ceruello, e cotte col mele sanano la tosse antica, arrostitte, e mangiate col pepe maturano i catarri.

Nocumēti Nuocono allo stomaco, sono dure da digerirsi, generano molta colera, e fanno dolere il capo, quando se ne mangia assai.

Rimedio. Mangiandole che siano ben fresche, e che siano state infuse nell'acqua, e mangiandosi appresso cibi conditi col zuccaro.

Gradi. Le fresche sono temperate nelle prime qualità.

Tempi, Ma le secche sono calde, e secche nel fine del j. gra.

Etadi, Sono da usarsi poco: ma solo l'Inuerno i giouani

Cōplessioni le mägino, e quei che sono gagliardi, e che faticano.

O L I V E.

Elettione. **C**He siano ben condite, e nate in luoghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili à far oglio si acconciano in salamuoia, e diuentano piu saporite.

Giouamēti Tagliano la flemma nello stomaco, e fanno uenire appetito: e la loro salamuoia, lauandosi la bocca, strigne le gingiue, e ferma i denti smossi.

Nocumēti Fanno dolere la testa, ouero la grauanano, quando se ne mangia assai, massime le salate, e fa uenire le vigilie.

Rimedio. Si mangiano quelle che sono condite con l'aceto, e non col sale, c'habbiano la loro natural verdea, e c'habbiano buona conciaturatione, in mezzo dell'altre viuande.

Gradi. Le salate sono calde nel secondo grado, ma l'altre temperatamente: & hanno vn poco di uirtù astringente, & corroborante.

Tempi, Sono buone ne i tempi freddi a tutte l'etadi, e
Etadi, complessioni quelle, che sono condite con aceto, o
Cōplessioni salamuoia, ma non salate.



LE Nocciuole sono dette da Greci Pontiche, per esser state portate, come dice Plinio, da Ponto: da Latini sono dette Auellane, e Corili gli arbori che le fanno. I frutti volgarmente si chiamano Nocelle, Auellane, Nocchie, & in Napoli Antriti. Queste non pronocano il vomito, come fanno le Noci, nè stringono il corpo, ma fanno qualche ventosità, & se ben tardi si digeriscono, tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano con la ruta, e con i fichi secchi a digiuno, preseruano dalla peste, e dal morso delle serpi. E stato isperimentato, che toccandosi le serpi con la verga fatta di Nocciuolo, restano stupide, & finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i legnaiuoli i Ricci, che si chiamano Tacchie, le quali pongono nel vino nuouo torbido, & in vintiquattro hore lo fanno diuentare chiarissimo, e bellissimo.

SE bene sono minori le Oliue saluatiche, sono però più saporite, che le domestiche: il che ci hanno insegnato gli uccelli, che lasciano queste per quelle. Se ne truouano tre specie, ma le migliori sono quelle grosse, che affatto sono inutili a far oglio. Conciansi con salamuia, e dentro vi si pongono gambi di finocchio, & poi si portano in paesi lontani. Quelle che vengono di Spagna, sono veramente grosse più che in Italia, ma la nostra conciatuza massime di Bologna è senza pari, e molto migliore; perche oltre che quelle hanno sapore di cuoio, sono ancora gialle, e bruttissime da vedere; & le nostre hanno verdezza naturale, come se fossero allhora colte dall'albero. Le Oliue danno poco nutrimento, e tardi si digeriscono. Le salate tagliano la flemma, e solleuano l'appetito, ma infiammano il sangue per l'acutezza acquistata dal sale. Quelle che si conseruano nell'aceto, smorzano la colera, fermano il vomito, e sono affatto migliori.

P I G N O L I.

- Elettione.* **C**He siano cauati dalle Pigne dimeftiche: e maf-
fime da quelle, che fono femine, perche fono
piu faporiti; ma fopra tutto, che fiano frefchiffimi.
- Giouamēti* Sono di gran nutrimento, ingraffano, purgano il
petto cotti col mele, prouocano l'orina, riftorano
le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori cor-
rotti.
- Nocumēti* Sono tardi alquanto da digerirfi, & danno vn nu-
trimento, ch'è più groffo che fottile: mordicano lo
ftomaco, & il uentre quando fe ne mangia affai.
- Rimedio.* Infondendofi prima nell'acqua tepida per fpatio
di una hora: e poi li mangino i flemmatici col me-
le; & i caldi, e colerici col zuccaro.
- Gradi.* Sono caldi nel principio del fecondo grado, &
humidi nel primo.
- Tempi,* Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, &
Etadi, per i vecchi, ma col mele; & per i giouani, & coleri-
Cōpleffioni ci col zuccaro.

P I S T A C C H I.

- Elettione.* **G**Randi, che habbiano odor' affai, fimile al Te-
rebinto, & che il frutto fia colto da arbori vec-
chi, fia verdeggiente, e fia frefco piu che fi può.
- Giouamēti* Leuano marauigliofamente le opilationi del fe-
gato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo fto-
maco, cacciano la naufea, e rimediano al morfo de'
ferpentì.
- Nocumēti* Nuocono à i fanciulli, & à quei che fono di cal-
da compleffione: perche gli affortigliano, e gl'infia-
mano il fangue, e le fanno venire la Vertigine.
- Rimedio.* Mangiandofi nel fine, e non nel principio del pa-
fto, & in fua compagnia, ouero appreffo mangian-
do Grifomole fecche, ouero il Zuccaro rofato.
- Gradi.* Sono caldi, & fecchi nel mezo del fecondo gra-
Tempi, do, fi come nel libro delle fue Diete fcriue Ifaac.
- Etadi,* Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici; e
Cōpleffioni cattui per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATURALI.

I Pignoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pōgono quattro gocciole del loro oglio nell'oua, che si sorbiscono: e però serueno al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della vessica, e giouano all'ardore, & alla distillatione dell'orina. Giouano a gli asmatici, & i paralitici, & à tutti quei che tremano, purgano i polmoni, e le sue ulcere, tirandone fuori la marcia, e la viscosità; cacciano gli humori che sono inuecchiati nel corpo, et accrescono i naturali, correggono l'humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco: ma sopra tutto quei che sono colerici, non gli usino senza il zuccaro, et i flemmatici non l'adopriano senza il Melema che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, accioche se gli leui ogni acrimonia, & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da Greci Pityides. Quest'arbore non fa più, quando se le taglia la cima: e tagliato muore affatto, e non germina più. Creso minacciaua volere estirpare i Lampsaceni nel modo che si estirpano i Pini.

I Pistacchi sono una spetie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne' suoi Commentarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano, scritto da Teofrasto; confermando la sua opinione con l'auttorità di Atheneo. Sono odorosi, e confortatini dello stomaco, secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non sene sappia risolvere. Sono marauigliosi in risuegliare gli appetiti Venerei, ma non danno molto nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Soria, e di là si portano à Vinegia: e da certi tempi in quà hanno incominciato à far frutto in Sicilia: col vino sono ottimo rimedio per i veleni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inferendo le mandorle ne i lentisci. Il primo che portò i Pistacchi in Italia, fu Lucio Vitellio censore, ne' primi tempi di Tiberio Cesare, essendo legato in Soria. Confortano lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici, e Fustuci.

Elettione

He non siano punto astringenti, ma dolci, maturi, e che di dentro non siano guasti, corrosi, ò tarlati.

Giouumēti

Ingrassano, piacciono al fegato, sono buoni per la tosse, e fanno diuenire il corpo lubrico.

Nocumēti

Nuocono ai denti, & alla bocca, e fanno venire fuori le morici, mordono lo stomaco, fanno dolere la testa, & oppilano il fegato.

Rimedio

Mangiandosi cotti, e conditi col zuccaro, come sono gli altri frutti, ouero mangiando appresso ai crudi cibi acetosi, ouero conditi con l'aceto.

Gradi

Sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Non sono buoni in nessun tempo, per nessuna età, e complessione, saluo che quando sono conditi col zuccaro.

MANDORLE.

Elettione

He siano dolci, e fresche, non guaste dal tempo, nate in luoghi caldi, di quella specie che si dicono ambrosine.

Giouamēti

Nutriscono assai, ingrassano, aiutano la vista, moltiplicano lo sperma, facilitano lo sputo, purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumēti

Quando sono molto secche, sono di tarda digestione, si fermano molto nello stomaco, e fanno dolere la testa.

Rimedio

Mangiandosi l'Estate, quando i nocciuoli sono tenerelli come latte, ouero secche senza scorza, con molto zuccaro, che le fa scender presto.

Gradi

Le dolci sono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimesso; ma le amare sono secche nel secondo grado.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Sono buone a tutti i tempi, etadi, e complessioni: ma bisogna che siano fresche, e preparate senza scorza, con zuccaro.

HISTORIE NATURALI.



E Palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi: nelle Maremme di Spagna i frutti non diuengono mai dolci, ma aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi di Oriente se ne fa il vino, & in altri il pane. Sono di queste infinite specie, forsi sino al numero di 49. Quest' arbore non sostiene pesi, nè si lascia piegare, anzi tira in alto quei che cercano di abbassare i suoi rami: et però si pone per segno della vittoria. I Dattili generano un sangue, che subito si muta in colera, danno nutrimento, ma guastano i denti, se subito non si nettano, e non si lauano ben bene. Riempiono i corpi di crudi humori, i quali poi generano lunghe, e cattive feбри. Il suo succo è tanto vischioso, che fa oppilationi non solo nel fegato, ma ancora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

LE Mandorle temono i luoghi freddi, e però nascono copiosamente, e migliori in Puglia, et in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde si portano, e ne vanno per tutto. Le verdi si mangiano nel principio della Primavera dalle donne grauide, perche sono appetitose, & gli leuano la nausea. Si mangiano ancora l'Estate, quando il nocciuolo è tenerello, & all' hora sono molto delicate. Ma per l'uso di tutto l'anno si raccolgono al fine di Agosto. Le dolci aumentano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell'orina, e sono molto conuenienti alli magri. Aprono l'oppilationi del fegato, della milza, e di tutte le vene: leniscono la gola, ma perche tardano nello stomaco, bisogna mangiarle col Zuccaro. Nettano il petto, & il polmone. Le amare sono rimedio contra l'imbriachezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, o sette. In quest' arbore fu trasmutata Fillide.

Elettione **C**he siano grosse, e però sono migliori di tutte i maroni: e dopò che sono colti, se per lungo tempo si conseruano, si fanno più saporiti, e più fani'.

Giouamēti Prouocano il coito per esser ventose, danno grandissimo, e buon nutrimento, e sanano i flussi, e peſtate con mele e sale sanan' il morſo del cane rabbioſo.

Nocumēti Mangiate abbondantemēte ne' cibi fanno dolere la teſta, generano ventosità, ſtitticano il corpo, e ſono dure da digerire, maſſime ſe ſi mangiano crude.

Rimedio Se ſi arroſtiſcono ſopra le bragie, ſi ſepeliſcono per vn pezzo nelle ceneri ben calde, & poi ſi mangiano con pepe, e ſale, ouero con molto zuccaro.

Gradi Sono calde nel mezo del primo grado, & ſecche nel ſecondo.

Tempi, Sono buone ne' tempi freddi, a tutte l'etadi, e cō-
Etadi, pleſſioni, pur che ſiano ben ſtagionate, ben cotte,
Cōpleſſioni e non in ſouerchia quantità.

T A R T V F F I.

Elettione. **G**Randi, groſſi, con la ſcorza granelloſa, e dura, molto freſchi, nō toccati di putredine, di buono odore, negri dentro, pche ſono maſchi migliori de' bianchi che ſon femine.

Giouamēti Sono delicati al guſto, aumentano lo ſperma, & l'appetito del coito: da ſe non hanno ſapore, ma riceuono quelli che ſe glie danno.

Nocumēti Nuocono a gli humori, alle compleſſioni, & a i mali melanconici, & con proceſſo di tempo fanno triſto il ſiato della bocca, & ſono molto ventofi.

Rimedio. Mangiandoli cotti con molto oglio, pepe, e ſucco di limoni, e beuendogli appreſſo vn vino buono, e ſēza acqua, ouer bolliſi nel brodo graſſo cō canella.

Gradi. Di ſua natura ſono caldi, & humidi nel 2. grado: ma ſe con ſpecie calde ſi apparecchiano, diuentano

Tempi, caldi aſſai, & perdono l'humidità.
Etadi, Sono cibi da tempi freddi, da giouani, & da co-
Cōpleſſioni lerici, pche generano humori groſſi, e melanconici.

HISTORIE NATURALI.

LE Castagne tengono il principato tra tutte le sorti delle ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluati-
chi dāno al corpo nutrimento notabile: ma però non si
lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però
nelle montagne diuērono bellissime: anzi ne' luoghi, doue
nasce poco grano, si seccano su le graticole al fumo, e poi si
mondano, e se ne fa la farina, che supplisce per far pane.
La ccliditā delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la
siccitā dal sapore. Quando si cuocono su le bragie, perdo-
no la uentositā, e fermano il uomito: quādo si digeriscono
bene, fanno buono, e molto nutrimento: col Zuccaro gioua-
no a i colerici, e col mele a i flemmatici. Non si cuocano
nella padella sopra la fiamma, perche da quel fumo acqui-
stano una qualittā suffocate: ma prima su le bragie, e poi
sotto le ceneri calde si sepeliscano per un pezzo.

SCriue Plinio, che poco tempo fa, essendo Laertio Li-
Scinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i den-
ti dinanzi, mangiando vn Tartuffo, nel quale era den-
tro un danaio. Il che dimostra, che la terra si raccolga
in se medesima, e si condensi. Nascono i Tartuffi dalla
pituita, che dagli arbori alle radici si raccoglie, & da
grandissimi tuoni si unisce, e si congela ne i terreni sabbia-
nicci, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si con-
gela la neue. Martiale antepone i Fonghi a i Tartuffi,
dicēdo. Rumpimus altricem tenero de cortice terā.
Tubera boletis poma secūda sumus. Ma Gionena-
le, che fu al tempo di Traiano, è di contraria opinione.
Nascono senza seme, e però dicono. Semina nulla da-
mus, nec semine nascimur ullo. Sed qui nos mandit,
semen habere putat. Sono piu lodati che fonghi, perche
questi nō hāno mai ammazzato nessuno come hāno fatto
quelli. chi troppo gli usa, incorre col tempo nella Paralisia
e nella Podagra: fanno venir difficultā di orinare. Quei
che nascono in terra arenosa, sono tenuti i migliori. & por-
ci li trouano, e li scauano subito, e così anco alcuni cani
auazzi, et insegnati e ancora in Puglia ho conosciuto mil-
lani, che in un tratto li ritrouano.

Elettione. **Q**uei che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataiuoli, ouero quelli, che paiono rossi d'vuoua, che si chiamano volgarmente i Boleti.

Giouamēti Sono molto stimati nelle mense, pche fanno venir appetito, e riceuono tutti i sapori, che lor si danno.

Nocumēti Causano lo stupore, e l'apoplessia: e molti sono morti per il loro veleno: & altri suffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni.

Rimedio Se prima si mondano, e non mutano color, e poi si cuocano con pere acerbe, basilico, pane, aglio, e calamito, e poi si cōdiscano cō aglio, sale, e pepe.

Gradi. Sono freddi nel secōdo grado, & humidi nel terzo, ma riceuono facilmente ogni qualità del condimento che se gli dà.

Tempi, Questi nō son mai buoni in nessun tempo, à nessuna età, e per nessuna complessione, perche fanno
Etadi,
Cōplessioni piu danno, che vtile.

CAPPA RI.

Elettione. **Q**uei che si conseruano nell'aceto, sono piu sani di quei, che si salano, pche non sono tātò caldi.

Giouamēti Giouano à gli asinatici, & alla durezza della Milza, prouocano i mēstrui, ammazzano i vermi, sanano le morici, & accrescono il coito.

Nocumēti Apportano sete, massime i salati, se non s'infondono prima nell'acqua fresca per vn pezzo, tanto, che perdono assai del sale.

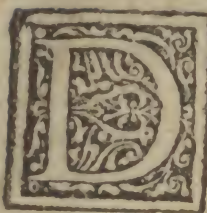
Rimedio. Mangiare quei che sono conditi con l'aceto, auanti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & vua passa.

Gradi. Sono i salati caldi nel secōdo grado, & secchi nel terzo; ma gli acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo.

Tempi, Sono buoni per i tempi, etadi, e cōplessioni fredde,
Etadi,
Cōplessioni de, ma più per medicina, che per cibo.

HI

HISTORIE NATURALI.



Dioscoride pone due spetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi: con tutto ciò se ne ueggon molte, e uarie sorti per ogni parte. Quei che sono affatto senza pericolo, sono i Prignioli; e quei che si colgono ne prati, aceti volgarmente Prataiuoli: onde disse Horatio, Prærensibus optima fungis natura, cæteris male creditur. I Porcini sono stimati buoni ancor' essi, ma bisogna mondarli, e tagliarli, auuertendo se si cābiano di colore in paonazzo, turchino: e negro, che questo è segno di ueleno, onde molti che gli hanno posti intieri à cuocere sopra la graticola, non accorgendosi del difetto, sono morti. In Napoli, et in Roma sono pietre, che bagnadosi d'acqua tepida, fanno funghi di ogni tempo. Quei che sono buoni, mangiandone troppa quantità, suffocano. Quei che si salano, diuentano sicuri col beneficio del sale. Bisogna ò lasciargli à fatto, ò mangiarne molto pochi, e beuerli appresso uin buono, ma in poca quantità. Generano la pietra col continuo uso.

I Cappari conseruati nel sale sono più per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiammano il sangue, e le uiscere; e con tutto che stiano nell'acqua, però poco perdono. Senza a comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'aceto: e particolarmente i Genouesi tengono il principato. danno poco nutrimento, ma risoluono, aprono, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i vermi che si generano ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto, perche rodono, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti à gli altri cibi. Togliano via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & à tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli più grati al gusto, ci pongono seco l'aceto melato.

DELLA NATVRA FINOCCHIO.

Elettione

He sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi fresco, ouero granito, & maturo per l'inuerno; ò con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto.

Giouamēti Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mēstrui, e gioua mirabilmente a gli occhi, & leua le antiche oppilationi, e purga le reni.

Nocumēti Tarda alquanto a digerirsi così crudo, come cotto, massimamente mangiandone molto, assottiglia, e infiamma il sangue a quei che sono colerici.

Rimedio Mangiandone in poca quantità, che sia assai tenerello, e che sia stato prima infuso nell'acqua fresca.

Gradi E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora che molti lo pongano caldo nel terzo.

Tempi,
Etadi,
Cōplessioni E buono da ogni tempo, per ogni età, & complessione; ma i giouani, e i colerici n'hanno da mangiar poco.

ASPARAGI.

Elettione

CHe siano domestici, colti freschi, & che le cime incomincino a riguardare verso la terra.

Giouamēti Aprono, e leuano le oppilationi delle reni, e del fegato, accrescono il coito, mollificano il corpo, e prouocano l'orina.

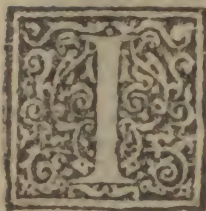
Nocumēti Inducono nausea, quando si mangiano freddi, & a' stomachi colerici accrescono alquanto la colera per la loro amaritudine.

Rimedio Se si lessano, & si butta uia la prima acqua, che così lasciano l'amarrezza, & poi si condiscano con aceto, oglio, sale, & pepe in quantità.

Gradi Sono caldi nel primo grado, & humidi temperatamente, se ben Galeno pare che non si sappia risolvere della loro qualità attiuā

Tempi,
Etadi,
Cōplessioni Quando si possono hauere, sono buoni per tutte l'età, e complessioni, e massime de' vecchi, & frigidi.

HISTORIE NATURALI.



L Finocchio leua la spoglia della vecchiezza alle serpi col gustarlo, e gli fa diuentare acutissima la vista offuscata: il che ha fatto conoscere à gli huomini, ch'egli è ualoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualita che in esso imprimono le serpi, col fregarli sopra gli occhi, nascono dentro il finocchio certi uermicciuoli molto uelenosi, e per quello che molti credono, irremediabili: e però è introdotto il costume di aprirgli, sbatterli ben bene, guardarci che non ci stiano dentro, e poi per un pezzo infonderli nell'acqua fresca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello: ma bisogna mangiarne poco, perche infiamma il sangue, e col tempo genera la pietra, perche come aperitiuo porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.



*G*li Asparagi nutriscono piu di tutti gli altri herbaggi, se si mangiano caldi, e ben conditi, giouano allo stomaco, mondano le reni dall'arena, senza che notabilmente riscaldino. Sono molto prezzati nelle mense, massime quando sono grossi, e teneri. Dioscoride dice che l'asparago portato ad usso, rende sterili tanto i maschi, quanto le femine. Tuttauia per proua si vede, che aumentano e prouocano il coito: il che viene per il molto nutrimento che danno. Vngendosi l'huomo col succo dello Asparago non puo esser trafitto dalle Api. Nascono bellissimi in Germania, & in Rauenna, onde disse Martiale.: Mollis in æquorea quæ creuit spina rauenna, Non erit incultis gratior Asparagis. Cesare per sprimere la velocità di una cosa diceua: Citiùs quàm Asparagi coquantur. Gli Atheniesi per ph pronunciando li chiamauano aspharagi.

SPINACCI.

- Elettione.* **T**eneri, nati in terreno ben coltiuato, & grasso, che siano vn poco bagnati dalla pioggia.
- Giouamēti.* Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, muouono il corpo, e mollificano la gola.
- Nocumēti.* Generano molta ventosità, nucono à gli stomachi freddi, e generano vn'humore acquoso.
- Rimedio.* Se si cuocono nella padella, senza acqua nell' istesso loro liquore, e poi si condiscono con oglio, pepe, e succhi acetosi, & vua passa.
- Gradi.* Sono frigidi, & humidi nel primo grado.
- Tempi,* Sono buoni quando si possono hauere, e giouano a tutti, massime a i giouani, & a i colerici:
- Etadi,*
- Cōplessioni*

CARDI, ET CARCIOFFI.

- Elettione.* **I** Cardi siano teneri, fatti da i Carcioffi, che sono piu saporiti. I Carcioffi siano tenerelli, e non duri.
- Giouamēti.* Sono grati al gusto gli vni e gli altri: prouocano l'orina, muouono la ventosità, & aprono le ostrutioni, & accrescono il coito.
- Nocumēti.* Sono i Cardi molto vētofi, nucono alla testa, grauan lo stomaco, e tardano la digestione, perche si mangiano crudi. I Carcioffi cuocendosi non nucono tanto.
- Rimedio.* I Cardi si hanno da mangiar con pepe, e sale nel fine delle mense, cotti, e crudi: & i Carcioffi cotti nel brodo con l'istesso condimento.
- Gradi.* Sono calidi nel secōdo grado, e secchi nel primo.
- Tempi,* Sono buoni gli vni, e gli altri piu cotti, che crudi
- Etadi,* ne' tempi, età, e complessioni fredde.
- Cōplessioni*

HISTORIE NATURALI.

LO Spinace è herba noua, nō conosciuta se non da moderni, laqual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Semina si il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, lequali a poco a poco poi diuentano sagittali: fanno il gambo alto vn gombito, concauo dentro, tenero, e fragile. Nascono in ogni luogo ben coltinato, e grasso, curandosi poco del verno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina; laqual da questo si conosce, che non fa seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la voce da Spagnaci siano detti Spinaci. Il che è falso, perche in lingua Arabica sono detti Spanacli da Serapione. Ma io credo che siano stati chiamati Spinaci da noi Italiani, perche hāno il seme spinoso. Il suo succo beuuto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pestata si pone sù la puntura.

Quantunque siano molte spetie di Cardi, nondi meno quei che si usano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si fanno bianchi, e teneri, e cō sale e pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti Venerei, e fanno pare re più saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i Carcioffi, detti da Teofrasto Cardui Pinee, perche hanno la forma della Pigna, ma questi sono migliori cotti che crudi, cauandone prima di dentro il lanuginoso seme, e mangiando quello che vi resta, simile alli Cefaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gli uni, e gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi; e però fanno star dritto il membro genitale; onde con le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluaticchi; ma a me pare, che i domesticchi siano di gran lunga migliori. Meglio sarebbe che gli uni e gli altri si mangiassero cotti.

Elettione

QVella ch'è strettà, detta Capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auanti, incominci a far' il latte, e sopra tutto non si iauì nell'acqua.

Giouamēti

E facile da digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, accresce il latte alle donne, leua le vertigini, stagna il flusso del seme, & smorza l'ardore dello stomaco.

Nocumēti

Oscura la vista, indebolisce il calor naturale, corrompe lo sperma, e lo fa sterile, toglie l'appetito del coito, fa il corpo pigro, e nuoce allo stom. debole.

Rimedio

Mangiandola con Menta, ò con la Rucchetta, ò con altre herbe calide: e più presto cotta, che cruda: ma sopra tutto se gli beua appresso buon vino bianco.

Gradi

E fredda, & humida nel secondo grado: e però per suo temperamento seco si mescolano l'herbe calide.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

E buona ne' tempi caldi, & ardenti a' giouani, & à quei che sono colerici, e sanguigni, e di stomaco calido, i cui ardori leua, condita con l'aceto.

E N D I V I A.

Elettione

QVella che si coltiua ne gli horti ch'è meglio della saluatica, sia tenerella, che non habbia p'dor to il tutto, ne faccia il latte, e che sia di sapor dolce.

Giouamēti

Rinfresca il fegato, e tutti i membri infiammati: smorza la sete, prouoca l'orina, e fa venir buono appetito, ne i tempi, che sono molto caldi.

Nocumēti

Nuoce l'uso di questa herba à quei che sono paralitici, che hanno il tremore, e lo stomaco freddo, e ritarda vn pochetto la digestione.

Rimedio.

Mangiandosi con la Nepeta, ò con le cime della Mentuccia, ò con la Rucchetta, ò con altre herbe calide; che così se gli leua il nocumento.

*Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

E fredda nel principio del secondo grado, & humida nel fine del primo.

E buona ne' tēp: molto caldi, p i giouani, e p i colerici, e sāguigni, e c'hanno lo stomaco molto calido.

HISTORIE NATVRALI.

Molti impertinentemēte biasmano la Lattuca, con dire, che ella generi troppo sangue. Il che nō fa, ne essa, ne nessuna sorte di herbaggi; ma quando fosse, meritarebbe lode, e non biasmo. Ella non istringe, ne muoue il corpo, perche non è austera, ne acerba, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la Lattuca in giouentù gli smorza l'ardore dello stomaco, & in vecchiezza lo faceua dormire. Non si lau, quando si ha da mangiare cruda, nell'acqua fresca, come comunemente si fa, perche se gli leua una certa ottima qualita superficiale, laqual tolt a uia, fa che la lattuca debilita, et offusca la vista, et acquista per l'acqua gran ventosità: ma tolte uia quelle frondi di sotto, che di terra sogliono esser ripiene, si mangino quelle tenerelle di dētro: conferisce à gli ardori della testa causati dal Sole, & alla frenesia, e all'erisipilla. Smorza l'ebullitione del sangue. Gli antichi la māgiauano dopo cena per reprimere i fumi dell'ebbriachezza, e per dormire meglio, perche mangiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza discrettione. Martiale disse, Claudere quæ cœnas Lactuca solebat auorum, Dic mihi cur noītras inchoat illa dapes? Aristoxeno Cireneo adacquaua le lattuche cō acqua di Mele, accioche crescessero più grandi, e fossero più dolci, e più saporite.

L'Endiua domestica è più fredda, e più humida della seluaggia, & al gusto ancora più insipida, essendo che le cose seluagge hanno più sapore, perche hanno più siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruttioni, purga il sangue, e sana la rogna, smorza gli ardori dello stomaco, & in tutto e per tutto corrisponde alle virtù della lattuca. Il succo di quest'herba beuuto sana le morsicature de gli scorpioni, e così anco fa l'herba posta sopra in modo di empiastro. Usasi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne tempi molto caldi, et è cibo molto à proposito per rinfrescare tutte le parti, e viscere di dentro. Mangisi e cruda, e cotta secondo la forza, & il calore che tiene lo stomaco.

*Elettione**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio**Gradi**Tempi,**Etadi,**Cōpleſſioni*

Vella ch'è in vſo commune,
la quale è la vera Bugloſſa,
deſcritta da gli Antichi, e ſi
colga co' fiori.

Purifica marauigliosamente
il ſangue, rallegra il cuore, e
gli ſpiriti, gioua a' conuale-
ſcenti, e conforta tutte le vi-
ſcere.

Non ſi digerisce molto preſto; ma particolar-
mente è contraria à quei, c'hanno le fauci vlcerate.

Se ſi cuoce nel brodo di buona carne: ſi fa più di
geſtibile, e perde ogni aſprezza; del reſto ella è ſen-
za malitia affatto.

E calda, & humida nel primo grado.

Queſta conferiſce, & è buona in tutti i tempi, a
tutte l'etadi, & à tutte le compleſſioni.

CICHOREA.

*Elettione.**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio.**Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōpleſſioni*

Vella ſpecie, che fa i fiori di color Tur-
chino, che ſi aggirano col Sole, onde
ſono detti Helitropij; ma che ſia tene-
rella, e ſi prendono le cime.

Gioua mirabilmente a quei che ſento-
no caldo, ardore, & infiammagione nello ſtoma-
co, apre ſenza cōparatione le opilationi del fegato.

Nuoce a quelli che hanno lo ſtomaco debole, &
freddo: & il ſucco che genera, è di poco, e non buo-
no nutrimento.

Cuocendoli nell'acqua, e poi con oglio, & aceto,
mangiandoli in inſalata, ouero cruda con la Nepe-
ta, o altre herbe, che ſiano calide.

E fredda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo.

E buona d'ogni tempo, per gli giouani, e per quei
che ſono di calda compleſſione, maſſime l'Eſtate.

HISTORIE NATVRALI.



A Puleio nel libro de' medicamenti dell' herbe scriue, che i Lucani chiamano la Buglossa Coragine, perche ha gran proprietà nelle passioni del cuore, onde poi col tempo si mutò la C. in B. e fu detta Boragine: laqual ha questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grande allegrezza nell' animo, e conforta potentemente il cuore, leuando via ogni melanconia, e disponendo l'huomo sempre à pensieri piaceuoli, e giocondi. e però gli Antichi la mescolauano sempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua distillata datta à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febbri, e gioua, e mitiga l'infiammazioni de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferisce à i conualescenti, à quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appassionati: & è marauiglia, che non si usi frequentemente, poi che se ne scriuono tante lodi: l'istesso fa il zuccaro Borriginato, e l'acqua della Borragine distillata.

*L*A Cichorea è il più potente, & efficace rimedio, che si possa usare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte: e pare che il fegato si goda particolarmente di questo cibo. Non si mangi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono soggetti à catarrri: ma si cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si usa l'Estate mangiare le cime tenerelle della Cichorea crude, e si chiamano Mazzocchi: e seco ci mescolano la Nepeta, perche non offenda lo stomaco: e nell' aceto ci pongono con un poco di aglio infuso, che la fa gratissima al gusto, e risueglia onnipotentemente l'appetito, e fa saper buono il bere. Eccì una specie di Cichorea detta da Teofrasto Apaca, e volgarmente Piscio al letto, e Grugno di porco, e Dente di leone, e Dente di cane: quale dicono i superstitiosi delche il suo succo incorporato con oglio, & unto tutto il corpo, fa impetrare fauori appresso à i grandi, & ottenere da loro ciò che si desidera.

Elettione.

QVelli che all'hora spuntano dalla pianta senza hauere le frondi attorno, e che hanno il fusto tenero, & non aspro.

Giouamēti

Generano humore perfetto, agguagliano gli humori, confortano, e ratificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.

Nocumēti

Nuocono quando si colgono con le frondi, e cō i fusti duri, perche all'hora fanno dura digestione: i teneri sono ancora vn poco ventosi.

Rimedio.

Perdono nella cottura ogni ventosità, e si fanno cibi di virtù incolpabile, con gran beneficio di chi gli vfa: si mangiano conditi con oglio, & aceto comunemente.

Gradi.

Nel caldo, e nel freddo sono temperati, ma sono humidi nel primo grado.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte le complessioni.

C A R O T T E.

Elettione

LE migliori sono le rosse, ma bisogna che siano grosse, dolci, e che sia il tempo dell'Inuerno.

Giouamēti

Prouocano il coito, & il latte, & i mesi alle dōne, fanno orinare, e si preferiscono alle Pastinache, & aprono le opilationi.

Nocumēti

Danno poco, & non buono nutrimento, tardi si digeriscono, e generano molta ventosità.

Rimedio.

Se si cuocono assai, che così perdono la malitia: e poi con aceto, oglio, & senapa, ouero coriandro si condiscono.

Gradi.

Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le complessioni, eccetto per i vecchi, e per i flemmatici.

Lupoli non furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'altre herbe, che si mangiano di bontà di succo: & particolarmente hāno questa proprietà, che rischiarano il sangue, e lo mōdano, tirādo à basso la feccia di quello ī un tratto: come fanno le Tacchie nel uino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemēte tutte le viscere, particolarmente il fegato: & è marauiglia, che essēdo di tāta uirtù, siano così poco usati: che ī vero il beneficio che apportano, è marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settentrionali, e con grandissima diligenza si coltiuano ne gli horti; perche senza i suoi follicoli non si puo fare la Ceruosa. Plinio corosiuamēte lo nominò Lupo salictario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi: la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rognā. Il suo siroppo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.

LE Carote sono le Pastinache seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue; e le Pastinache domestiche sono quelle che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si friggono in cambio di pesce. Le Carote sono piu potenti, mal' una e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno orinare, ma danno poco nutrimento. Fanno ventosità, & il sangue che generano, nō è senza qualche malitia, la qual si leua con lo aceto, e con le specie aromatiche: ma sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: e però si deuono cuocere due volte. Le rosse si usano in insalata, e le bianche nel brodo della carne, come le rape. Sono amendue gustuoli, e grate nelle mense.

*Elettione.**Giouamēti*

A piccola, che ne gli horti si semina, detta altrimenti Mentuccia, & da alcuni Menta romana; ma si prendano solamente le cime.

La Menta è molto grata allo stomaco, e lo conforta, massime se è freddo, e debole: consuma la flemma, e risueglia gagliardamente l'appetito.

Nocumēti Nuoce a chi ha lo stomaco, & il fegato caldo, perche riscalda notabilmente, & assottiglia il sangue, e l'infiamma.

Rimedio. Mangiandone poca quantità, & in compagnia d'herbe frigide, come è la Lattuca, la Cicorea, & la Porcellana, & altre simili, & in tempi freddi.

Gradi. E calda & secca nel secondo grado intenso, ouero nel terzo rimesso.

Tempi,
Etadi, E buona ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flem
Cōplessioni matici, e melanconici.

A C E T O S A.

Elettione. C He sia nata, & coltiuata ne gli horti, & non nelle campagne, & che non rosseggi punto, ma che sia tutta verdeggiante.

Giouamēti Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete; è ottima nelle febbri ardenti, e pestilentiali, incita lo appetito, e sana il flusso.

Nocumēti Nuoce a' melanconici, & inasprisce lo stomaco, & a chi l'usa di continuo rende il corpo stitico.

Rimedio. Mangiandosi in insalata in mescolanza d'altre herbe, tra le quali sia la Lattuca, che è humida, & la Menta, che è calida.

Gradi. E fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi,
Etadi, E buona solo ne' tempi caldi, nelle infermità cal-
Cōplessioni de, per i giouani, per i colerici, e per i sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

LA Menta amazza subito e con grande efficacia i vermi nel corpo de' fanciulli, dandosi vna dramma del suo succo, cō meza oncia di Agro di Cedro, ò di Zuccaro rosato, ò di Siroppo di scorza di Cedro Leua il singhiozzo, la nausea, & il vomito, e dà gran forza allo stomaco. Onde disse la Scola Salernitana: Numquā fuit lenta stomacho succurrere Mētha. Il suo siroppo per questi effetti è singolarissimo. Fa venire appetito, accresce il coito, ma stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la grauezza, fa buon fiato, e gioua alla memoria, si mescola utilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di così grato odore fu trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per essersi troppo spesso ritrouata in atti venerei con Plutone: si come fauo leggiano i Poeti, i quali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.

L'Acetosa è molto grata nelle insalate crude mescolata, per rispetto del sapor brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia volgarmente si chiama herba brusca: & è molto aggradenole al gusto. è ancor'ottima nelle febri ardenti, e pestifere, perche smorza valentemente la colera, caua la sete, e resiste alla putredine, usando la sua decoctione ò in acqua, ò in brodo: ouero la sua acqua distillata, ouero il siroppo che si fa del suo succo: è ancora per la sua stitticità ottimo remedio per le disenterie, e per tutte le specie di flussi. Ha ancora viriū di incitare l'appetito. e però molti se la mangiano così cruda col pane. Non è stata conosciuta da gli antichi: & da Greci moderni è detta Oxalis. Sono di lei due specie, la maggiore si semina ne gli horti, & è la migliore. La minore nasce per le campagne, & ha le frondi molto minori simili a i ferri delle lance, rosseggianti, e lucide.

Elettione

Vando nasce da principio la Quaresima, per compagnia delle insalate; ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi.

Giuamēti

Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'insalata; secco è contra il veleno, chiarisce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'orina.

Nocumēti

Nuoce alla virtù espulsiva, al ceruello, alla vista, al capo, & fa venir sete. Nuoce alle donne grauidi; & rinoua le doglie vecchie, e fa adustione di sangue.

Rimedio

Cuocendosi fin tanto che perda l'acrimonia: & se ha le virtù piu deboli, non ritiene più malitia; & poi mangiandosi con oglio, & aceto, ouero con l'altre viuande.

*Gradi**Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

E caldo nel quarto grado, & secco nel terzo. E buono ne' tempi freddi, per li vecchi, e per li flemmatici; & cattiuo per i giouani, & per i calidi.

CEPOLLA.

Elettione

Che sia nata in luogo acquoso, che sia grossa, che habbia molto succo, & che sia di forma rotonda, come sono le Gaetane, che vengono a Roma.

Giuamēti

Aiuta il coito, genera sperma, & latte; fa uenire buon' appetito, & è contra il nocumento, che si acquista per la mutatione dell'acque.

Nocumēti

Cruda, mangiata in molta quantità, fa dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto.

Rimedio.

Stia per vn gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata in pezzi, & poi si cuoca ben bene, che così perde ogni malignità.

*Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

E calda nel terzo grado, e secca nel secondo. Nuoce ne' tempi, all'etadi, & complessioni calde; ma gioua alle contrarie.



*Er quei che nauigano, l' Aglio è singo-
golarissimo rimedio per leuare la pu-
trefattione, che nasce da i pessimi odo-
ri puzzolenti delle sentine, e dall' ac-
que, & da i cibi corrotti, che per ne-
cessità s' inghiottiscono. Et è anco buo-
no, perche dona vigore à quelli, che
menano i remi: e però si mangia communemente da tut-
ti quei che sono in Mare, la mattina subito ch' è giorno,
et anco perche resiste alla nausea causata dall' agitatio-
ne del Mare. L' Aglio taglia gli humori grossi, apre l'
opilationi, sana la tosse causata da frigidità; ma infiam-
ma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e
cuocendosi perde la malignità: benchè le sue virtù nel
cuocerlo, diuentino più deboli. Sana la morsicatura del
Cane rabbioso; ma risueglia le doglie in quel mēbro, che
patisce infermità. Consuma il catarro salso nello stoma-
co, ma nuoce alle morici, & alle donne che allattano.*

*L**E più grandi e più dolci Cipolle, che siano in Ita-
lia, sono quelle che da Gaeta si portano a Roma, e
si conseruano tutto il Verno. Si tagliano, e si pon-
gono in infusione nell' acqua fresca, che diuenta-
no dolci come Pere. Si fanno ancora grossissime, & ec-
cellentissime in Romagna in un luogo detto la Massa de'
Lombardi. Le Rosse generalmente sono molto più dolci
che le bianche; anzi queste come fortissime non si mācia-
no se non cotte: quantunque Dioscoride scrina tutto il
contrario: il che è forse vero in Grecia & al tempo suo.
La Cipolla assottiglia gli humori, fa buon appetito, e
buon colore, ma offusca la vista: è cibo da chi ha le carni
dure, e molto s' affatica. La Cipolla lunga è pessima dell'
altre. Ha la Cipolla la sua sostanza grossa, ventosa. Apre
te morici, fa l' huomo colorito, accresce la lussuria: ma cot-
ta perde ogni malitia, e diuēta bonissima. Il troppo usar-
la induce sonno profondo: mangisi cotta col Petrosello.*

DELLA NATVRA
D R A G O N E.

Elettione. **C**He sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi piu tenere; ma non quelle che sono sparse per terra.

Giouamēti E la miglior herba, che si adopri per far il sapore, è cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Nocumēti Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue: e però quei che sono di calda complessione, non vsino di mangiarlo in molta quantità.

Rimedio. Mangisi in compagnia de i fiori della boragine, con l'endiua, ò con la lattuca, ò con altre herbe fredde, che così perde l'acutezza.

Gradi. E caldo nel secondo grado intensamente, quasi che tocca del terzo, & secco nel primo.

Tempi, E buono ne' tempi freddi, per i vecchi, & per i
Etadi, flemmatici; ma nuoce a' giouani, & a' colerici.

Cōpleffioni

R A D I C E.

Elettione. **C**He sia tenera, ma non dolce; anzi che morda la lingua, e sia acuta; perche piu valentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.

Giouamēti Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni. & dalla veslica, scalda lo stomaco, & chiarisce la voce.

Nocumēti Fa sinagrire, muoue rutti puzzolenti, tardi si digerisce, offende la testa, infiamma il sangue, genera pidocchi, nuoce a i denti, & alla vista.

Rimedio. Mangisi dopo pasto, che perde nella digestione ogni malitia: ma le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche muoue l'appetito.

Gradi. E calda nel secondo grado, & secca nel primo.

Tempi, E buona ne' tempi freddi, per i giouani, & per
Etadi, quei che molto si affaticano, e sono di caldo sto-
Cōpleffioni maco.

DE' CIBI
HISTORIE NATURALI.

43



L' Dragone herba non fu in cognitione de gli antichi, perche questa non è herba naturale, ma fatta artificialmente dagli hortolani, i quali per far questa herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro una cipolla, ouero dentro una scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica: & i contadini hanno ferma, e ragionevole opinione, che mangiata preserui dalla peste, e da ogni corrutione, così incerna, come esterna. Et per sanare le doglie frigide de' denti, e delle gengiue, la cuocono dentro il buon vino bianco, e quello caldo per un pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in vero è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde segue che moua l' appetito valentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi si mescoli con l' herbe frigide

***L**A Radice, che si mangia cruda communemente, in alcuni luoghi si chiama Rauano, ò Rauanello. La domestica si puo mangiare auanti pasto, purchè sia in poca quantità, perche risueglia l' appetito, e fa sapere bono il bere, ma si me s'è vn poco acuto, e forte. La Ramoraccia ch'è seluaggia, opera valentemente, per esser molto calda, e molto acuta: ma è cibo da persone che sieno essercitate, e che molto s'affatichino. Non si ha da mangiare auanti pasto, perche tira à se il cibo, e lo fa star sospeso, ond'è molto atta al vomito. Ma dopo pasto aiuta la digestion, e fa orinare. La Radice nuoce alla vista: ma la sua acqua distillata, & instillata sana il male de gli occhi: suole accrescere la ventosità a quei che hanno i dolori colici, le frondi sanano i linidori delle percosse.*

Elettione. **Q**Vella specie più minuta, che si semina ne g'i horti per l'uso dell'insalate, che ha le frondi piccole; ma d'intorno dentate, & i fusti rossegianti.

Giouamēti Mondifica le reni, e la vessica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: & posta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Nocumēti E vn poco graue da digerirsi: rende il corpo stittico, & ad alcuni riscalda il fegato, & il sangue.

Rimedio. Si deue mangiare in insalata cruda, mescolata cō l'altre herbe frigide, che gli leuano quel poco di caldo souerchio, che tiene.

Gradi. E calda, e secca nel secondo grado; e secondo alcuni tocca del terzo.

Tempi,
Etadi,
Cōplessioni In poca quantità, è buona sempre; ma particolarmentel'Inuerno p i vecchi, & per i melanconici.

P E T R O S E L L O .

Elettione. **S**I hanno da pigliare le frondi, quando non ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche sono più odorose, e più tenere: e le radici quando sono di mezo tempo.

Giouamēti Prouoca l'orina, & i mesi gagliardamente, netta il fegato, e la matrice, e leua le loro opilationi: è grata allo stomaco, e la sua decottione è cōtra i veleni.

Nocumēti Il nutrimento ch'egli dà, non è molto buono, infiamma il sangue, riempie la testa, & è di difficile, e tarda digestione.

Rimedio. Mangiandosi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, ma cotto nel brodo in tutti gl' intingoli, e minestre: & la radice sia molto ben cotta.

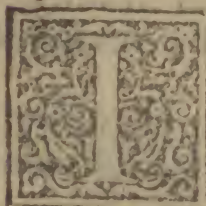
Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel fine del primo.

Tempi,
Etadi,
Cōplessioni E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, ma crudo non è buono ne' tempi caldi a' giouani, nè a' colerici.

HISTORIE NATURALI.



A Pimpinella non è stata conosciuta dag'i antichi, se non che i Semplicisti la riducono sotto la spetie della Saffifragia, per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla vessica, massime quella seluaggia, che per puzzar di Beccho, si chiama Hircina. La domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, usando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambiccata, ò l'herba cruda, ò secca in poluere: & empiastata, e posta su i carboncelli, li sana subito: & però si adopra ancora valentemente contra tutte le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro il vino.



L Petrosello anticamente si chiamaua Apio de gli horti, & era in uso, com'è ancor hoggi quasi in tutte le viuade, che ricercano condimento di herbe odorifere, e saporite: e veramente pare che quest'herba sia preferita all'altre tanto, quanto ch'entra nelle salse, nelle minestre, ne' guazzetti, ne gl'intingoli, & in tutti gli altri condimenti: di maniera che pare che non si possa far cucina senza il Petrosello. Ha gran virtù di risolvere le durezza delle mammelle, causate dal latte congelato. Così crudo, come cotto, fa orinare, ma molto più il seme, che l'herba. Il seme giona à i veleni delli serpi, et è ancora molto pettorale: leua uiale ventosità, e netta tutti i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apostemi di quelli. Quanto poi appartiene al cibo; egli non genera molto buon nutrimento, anzi la sua sostanza è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

- Elettione* Che sia piccola, somigliante alla radice del Narciso, sia rossa, dura, & dolce.
- Gionamēti* Conferisce allo stomaco, quādo per il souerchio caldo è debilitato, fa digerire ottimamente, & prouoca l'appetito.
- Nocumēti* Genera ventosità, moltiplica gli humori grossi, fa dolere la testa, & induce sete, e sonno.
- Rimedio* Si ammacca prima, e poi s'infonde per vn pezzo nell'acqua: e poi si condisce con aceto forte, oglio, e sale, e seco si pone la Saluia trita, & il Petrosello, E caldo nel quarto grado, e secca nel terzo.
- Gradi*
- Tempi,* Nuoce a i tempi, etadi, e complessioni calde, ma
- Etadi,* con l'apparecchio detto si fanno buone; ma pero si
- Cōplessioni* mangino in poca quantità.

P O R R O.

- Elettione.* Che sia domestico, nato, e coltiuato in luoghi acquosi, ò che spesso si adacquino, ma sopra tutto sia piccolino, e tenerello.
- Gionamēti* Prouoca l'orina, & i mesi delle donne: fa vscire la ventosità, incita il coito col mele purgato, e netta i polmoni.
- Nocumēti* Genera humori melanconici, offende la testa, fa vedere sogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle vlcere della vessica.
- Rimedio.* Se si cuoce nell'acqua due volte, & apparecchia con oglio di mandorle dolci, & appresso si mangia lattuca, endiuiia, e porcellana.
- Gradi.* E caldo nel terzo grado, & secco nel secondo..
- Tempi,* E pessimo cibo in tutti i tempi, à tutte l'etadi, &
- Etadi,* à tutte le complessioni, e si deue dare a'uillani.
- Cōplessioni*

HISTORIE NATURALI.

LAscalogna acquistò questo nome di Ascalognia, per essere stata ritrouata copiosamente appresso Ascalogne castello di Giudea, donde poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia: doue è molto grata nelle mense per primo pasto, per isuegliare vn poco l'appetito, quando per il souerchio caldo si è affatto perduto, e perche faccia ancora più saporito il bere. Cōdita con la Saluiatrita, e col Petrosello come si è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e non se ne sente ne odore, ne nocumento veruno. Latini con voce generale la chiamano Bulbo, o Radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e vischiosi: e però non la deuono usare se non quei che molto si affaticano. Fa digerire il cibo, ma infiamma la lingua. Quei che l'usano di continuo, sentono notabile accrescimento di sperma, e gran prontezza all'atto del coito.

IL Porro è la peggiore uinanda, e la più detestabile, e vitiosa, che si possa usare: perciocche fa dolere la testa, rompe, e corrompe le gengiue, & i denti, nuoce alla vista, morde lo stomaco, è di tarda digestione, e genera molta ventosità. Solo ha di buono, che le sue foglie cotte, & empistrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morici mirabilmente ponendosi in modo di supposta. Fa smagrire, ristagna il sangue, ch' esce dal naso. Il Porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il veleno de i funghi malefici, e risolve la crapula, e la ebbriacchezza; ma nuoce à i nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell' orecchio sana il dolore fatto da causa fredda. & è contra i dolori colici: ma è cibo da persone rustiche, e che molto s' affaticano. Gli antichi usauano grand' arte in fargli crescer la testa come le Cipolle, che diueniuano migliori, e li chiamauano Settini. Di questo modo di coltinare i Porri, accioche vengano grossi, scrine Columella all' undecimo.

Elettione*Giouamēti*

He sia tenera, nata in luoghi, e colta in tempi freddi: dopò cauata dalla terra, lungamente si conserui; perche così perde la ventosità.

Dà assai nutrimento, accresce il coito, fa orinare: & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona vista.

Nocumēti

Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione ne i pori, & è di tarda digestione, e talhora mordica il ventre.

Rimedio

Se si pone nell'acqua fredda, e due volte si cuoce, e buttate quelle acque poi si cuoca in brodo di carni grasse, col finocchio e specie.

Gradi

E calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina de gli Arabi.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

E buona nei tempi freddi per tutte le etadi, & complessioni, eccetto per quei che patiscono ventosità.

CEDRIVOLI.

Elettione

He siano lunghi, grossi, e ben maturi, con colore giallo, simile a quello de' cedri, quando sono ben maturi.

Giouamēti

Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore nello stomaco, leuano la sete, & ismorzano la colera, & fanno orinare.

Nocumēti

Sono durissimi da digerire, generano flemma, & humori uischiosi, e tal uolta uelenosi, eccetto ne i stomachi che sono caldissimi.

Rimedio

Mangiando in sua compagnia la Cipolla, il Dragone, la Menta, la Ruchetta, il Pepe, o altri cibi, che siano molti caldi.

Gradi

Sono freddi nel fine del secondo grado, & humidi nel principio del terzo

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Sono pessimi in tutti i tempi, à tutte le etadi, & à tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALE.



Bisogna che le Rape, per esser buone, sentano il gran freddo, e pero i Poeti le chiamano Brumalia, & gaudentia frigore Rapa. Plin. da il primo luogo à quelle del contado di Norcia. Le Rape, & i Nagoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nagoni sono un poco più pettorali, ma tutti accrescono il coito, e generano ventosità. La Rapa riscalda le Reni; ma fa gonfiare il vètre, nutrisce più presto molto, che poco; ma è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoce assai, e ci si pongono spetiarie, & herbe calide, che così diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, lo mordica. e non si digerisce. Quei che le vogliono mangiare arrostate, per conciarle poi con aceto in insalata, non le pongono sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suffocante: ma le cuocono sopra le bragie, o carboni infocati.

ICedriuoli sono più freddi de i Cocomeri, e di qual si voglia altro cibo che si mangi, generano humori vischiosi nel corpo, e nelle vene, dalliquali poi in processo di tempo si causano feбри lunghe, e di mala qualità. Nuocono à gli stomachi freddi, si che non li digeriscono mai. Da questo frutto non so auerne altro beneficio, se non che quando sono ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili; le quali poste per vn gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le feбри ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palato; anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febre, e mantengono la bocca humida, e fresca. E se si fanno bollire col zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi ha lo stomaco caldisimo. Guardinsi da questi le persone delicate.

*Elettione***C** He sia fresca, tenera, verde, & leggiera, & dolce.*Giouamēti***C** Gioua a i colerici, smorzando la sete, se si cuoce col succo dell'agresta, & rinfresca il fegato.*Nocumēti*

Nuoce a i freddi, e flemmatici: genera molta ventosità, & acquosità; & però indebolisce lo stomaco.

Rimedio

Apparecchiandosi con la senape, col pepe, & con l'aceto, ouero con herbe calide, come sono la cipolla, & il petrosello.

*Gradi**Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*E fredda, & humida nel secondo grado.
E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

C A V O L O.

*Elettione .***C** He siano teneri, lunghi, & colti nella cima della pianta, che habbia le frondi aperte, e non chiuse, con la rugiada sopra.*Giouamēti*

Se si mangiano mal cotti, mouono e lubrificano il corpo; ma molto cotti lo stringono.

Nocamēti

Nuocono a i malenconici, & massimamente al tempo dell'estade, che sono molto piu duri degli altri tempi.

Rimedio.

Se si cuociono a lessò, & la prima acqua si butti, & poi si cuocano nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe.

*Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*Sono freddi, & secchi nel primo grado.
Solamente si lodano la primavera le sue cime dette Broccoli: il resto è cattiuo per ogni uno, & in ogni tempo.



LA Zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, perche si cambia in quell'humore che troua nello stomaco, e perche discende tardi; e perche ella è insipida, riceue quel sapore, e genera l'humore simile a quella cosa, cō la qual si cōdisce. Nuoce a gl'intestini, e specialmente al Colone, & però fa i dolori colici: se si mangia in molta quantità fa i premiti: se si mangia cruda, graua lo stomaco, di modo che non si puo aiutare se non col uomito. Cotta a lessso si fa alquanto migliore. Vna spetie di zucca si conserua tutto l'inuerno; ma egli è pasto da gente uile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, uentosa, pregnante, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnoli Calabazza.



LBroccoli hanno piu dell'humido, che non ha tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono; & se sono mal cotti, lubrificano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo, il quale quanto è piu largo, & aperto, tanto piu è sano, & saporito; perche è digerito dal caldo del Sole. Tutta la pianta genera humor melanconico, & però fa uedere sogni spauenteuoli. Mollisce la gola, & il petto, e leua la ebbriachezza. I cauoli Capucci sono pessimo cibo, massime l'estate, e non gli deono mangiare, se non quei, che molto si faticano, cotti con grassissima carne. Il medesimo auuiene de i cauoli Torzuti; ma questi sono alquanto migliori de i Capucci; e quando pure occorre che si mangino, sempre si deue beuere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

DELLA NATVRA L I M O N I.

Elettione

He siano con l'odor di Cedro, ben maturi, ben coloriti, & per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamēti

Il succo loro risueglia l'appetito, ferma il vomito, incide gli humori grossi, e resiste alle febri maligne.

Nocumēti

Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fanno venire i dolori colici, e fanno sinagrire; generano humori melanconici.

Rimedio

Vsandoli di rado, in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, e ponendoui sopra la cannella, e si leui la scorza.

Gradi

Sono freddi, & secchi nel secondo grado.

Sono buoni solo ne i tempi caldi, per i giouani, & per i colerici; ma sono nemici a' vecchi, & a' flemmatici.

*Tempi,**Etadi,**CōpleSSIONi*

C E D R I.

Elettione

CHe siano ben maturi, grossi, e che siano nati in paesi caldi, e non si mangino subito che sono stati staccati dall'arbore.

Giouamēti

Sono ottimo rimedio contra il veleno, e la sua scorza fa digerire il cibo, e rende buono il fiato della bocca.

Nocumēti

Si digeriscono tardi, & sono molesti a quei che hanno la testa calda; & se di sera si mangiano, fanno venire la vertigine.

Rimedio

Mangiandosi appresso viole fresche, odorifere, ouero zuccaro violato, che sia fatto di fresco.

Gradi

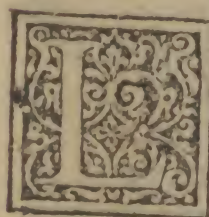
La scorza, & semi sono caldi e secchi nel secondo grado; la polpa è fredda, & humida; l'acetoso è freddo, e secco nel terzo grado.

*Tempi,**Etadi,**CōpleSSIONi*

Crudi nō sono buoni per nessuno, in nessun tempo; ma conditi col zuccaro diuentano buoni per tutti, e per sempre.



E' Limoni si lambicca col vetro l'acqua, laqual polisce il viso alle donne, guarisce le volatiche, & i pedicelli; Posto il succo ne i siropi, sana le febre pestilenti, & ammazza i uermi del corpo, & il suo succo quando sono acerbi, al peso d'un'oncia e meza, con la maluasfa, caccia le pietre delle reni. Non danno i Limoni al corpo humano veruno nutrimento, perche mordicano con la sua acetosita lo stomaco, stringono il ventre gagliardamente. Non l'usi chi ha lo stomaco freddo. Ci sono i Limoncelli piccoli, il cui succo caccia la pietra valentement e, e particolarmente li Napolitani, & i Genouesi hanno per costume tagliarli minuti, e ponerui sopra sale, & un poco di acqua rosa, et mangiarli in compagnia delle carni; e de' pesci, perche fanno venire appetito, e sapere buono il bere, e dalle reni, e dalla vesica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.



L'Agro del Cedro genera vna uentosità, qual risoluono la scorza, & il seme. La scorza posta ne' panni proibisce le tarme, et il suo odore è contra le peste, e contra l'aria corrotta. Il Cedro si ha da mangiare solo, cioè nè primo nè poi. Il seme gioua alle Morici tolto col uino, et à tutti i ueleni, massime di Scorpioni. Il succo, rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono più belli da vedere; nondimeno quei del lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono più grati al gusto. La loro decottione tenuta in bocca fa buon fiato: si deuono mangiare conditi col Zuccaro, che diuentano migliori, e non crudi.

- Elettione* **C**He sia domestica, e verde, e che non sia troppo matura, perche allhora perde il colore, & il sapore acetoso, e diuenta gialla, e dolce.
- Giouamēti* E ottima cotta nelle minestre, per quei che hanno la febre acuta, e conserua mirabilmente le donne grauide, e fa venire appetito.
- Nocumēti* Nuoce alli melanconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il corpo stitico a chi la frequenta.
- Rimedio* Mangiandosi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del Petrosello, che cosi perde ogni asprezza, & ogni difetto.
- Gradi* E fredda nel primo grado, & humida nel secōdo.
- Tempi,* E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & Etadi, per quelli, che sono di complessione colerica, & sanguigna, ma cattiuu per li stomachi deboli.
- Cōplessioni*

A R A N C I.

- Elettione* **C**He siano assai graui, ben maturi, ben coloriti, & di mezo sapore; perche i dolci sono nociui allo stomaco.
- Giouamēti* I dolci sono buoni per i melanconici, & per i catarrofi, e leuano l'opilatione. Quelli di mezo sapore sono ottimi nelle febri, e risuegliano l'appetito.
- Nocumēti* Gli acetosi fanno il corpo stitico, raffreddano lo stomaco, & astringono il petto, e le arterie.
- Rimedio.* Mangiandogli appresso la sua scorza condita col zuccaro, che e molto stomacale, & mangiandone in poca quantità.
- Gradi.* Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo.
- Tempi,* I dolci hanno del caldo temperatamente.
- Etadi,* Sono buoni i dolci per i vecchi, e gli acetosi ne i tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.
- Cōplessioni*

HISTORIE NATVRALI.

L'ua spina, ouero crespina, ò uua marina non fu conosciuta da gli antichi, e se ne troua di domestica, e di saluatica, e l'una e l'altra ha i rami spinosi, i fiori bianchi, e fa i frutti non ne' grappoli, ma separatamente. Il suo succo è vinoso, & brusco, mentre che il frutto è acerbo: onde è ottimo per condimento delle minestre, & di guazzetti. Ma quando egli si fa maturo; diuenta gialletto, & dolce. Si coglie questo frutto per l'uso de' cibi mentre ch'egli è verde, & acerbo, perche col suo sapore brusco dà molta gratia a guazzetti, a brodetti, & a gli intingoli: caua la sete, e smorza la colera delle feбри ardenti; e quando è maturo muta sapore. In luogo dell'agresta è molto in uso comunemente, & fa grande resistenza alla putrefattione, onde nelle feбри pestilentiali, et nella peste istessa è medicina, & cibo singolare; perche difende dalla corruttione tutti i membri principali, e particolarmente i uitali, & i naturali. Dell'istessa natura è il uolgare Ribes, che fa i grani rossi.

Gli Aranci non sono tutti d'una spetie, ma alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperata mète, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezzo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle feбри coleriche, leniscono la gola, e leuano la sete, & sono freddi, & secchi temperatamente. I fiori sono di colore di argento, & se ne fa acqua, che supera tutti gli odori; le frodi sono di smeraldo, & i frutti di oro, onde sono detti Aurancia: sono contra le feбри pestilentiali. Di questi parlò Virgilio dicendo: Aurea mala decem misi, cras altera mittam. In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se ne fa poluere, la quale ammazza i vermi, e presa nel vino, preserua dalla Peste.

*Elettione.**Giouamēti**Nocumēti*

He siano freschi, teneri,
non toccati da animali,
e che siano senza vermi.

Sono grati al gusto,
risuegliano l'appetito,
nettano il petto, sanano
la tosse, e fanno buon
nutrimento.

Nuocono a quei che
hanno i denti deboli, e

generano ventosità.

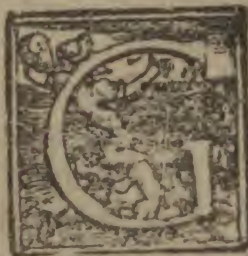
Rimedio.

Se si cuocono con sale, e con molto oglio, ponendoui sopra pepe, e succo di frutti acetosi: ma l'oglio di Mandorle è il suo condimento.

*Gradi.**Tempi,**Etadi,*

Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.
Sono buoni ne' tempi caldi, per i giouani, & per
Cōplessioni i colerici.

F A V A.

*Elettione.**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio.**Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Rossa, netta, lucida, senza macchie,
che non sia stata forata da i vermi,
che sono detti Gurguliones.

E buon rimedio per leuare le vertigini, sana la doglia di testa, detta Hemicraneia; & ingrassa il corpo.

Genera molta ventosità, fa stupidi i sensi, e fa venire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere fin tanto che sia disfatta.

E fredda nel primo grado, e secca nel secondo.

E buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche; e la tenerella per quelli c'hanno lo stomaco caldo.



LPiselli non sono molto differenti dalle faue, ma fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e moueno il corpo, cuocendosi seco la Bieta, ò altra herba emolliente. Gio uano all' asma, alla tosse, & à tutte le infermità del petto, cuocendosi seco l'oglio di mandorle. Bisogna che siano ben cotti, accioche perdano il vento: Ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, e complessioni calde.



LA Fava genera molto uento, e però ella nuoce à quei che patiscono i dolori colici, fa le carni assai molli, & induce sonnolentia: senza scorza diuiene assai migliore, percioche ella stringe, & opila, e la midolla netta, monda, & asterge: chi usa le faue, getta horribili sospiri. La fava fresca, e uerde è fredda, et humida, e genera flemma: la secca si deue cuocere senza scorza, tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, ò cannella: la uerde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la fava, l'uoua loro facilmẽe si spezzano. Genera opilatione, facendo nella carne quello, che fa il fermento nella pasta.

Elettione. **C**He sia lattante, nata di pochi giorni, & di madre, che habbia pasciuto in ottimi pascoli.

Giouamēti Dà grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, e particolarmente conferisce a chi fa molto esercizio.

Nocumēti Con tutto che ella sia tenera; nondimeno, perche è di grossa sostanza: per natura nuoce a gl'infermi, & a i conualescenti.

Rimedio. Cuocendosi in compagnia di galline, ò capponi grassi, perde quella grossezza, massime ponendosi seco il petrosello.

Gradi. E temperata in tutte le sue qualità.

Tempi, E buona in tutti i tempi a tutte le etadi, & a tutte le
Etadi, complessioni:
Cōp'essioni

VACCINA.

Elettione. **C**He sia piu giouane, ch'è possibile, & che sia grassa, & auuezza all'aratro, ò ad altro continuo, e potente esercizio.

Giouamēti Dà grandissimo nutrimento a quei che molto s'affaticano, e gli genera molto sangue; e stagna il flusso colerico.

Nocumēti E di pessimo nutrimento, fa sangue grosso, tardissimo si digerisce, genera varici, & ogni altra infermità melanconica.

Rimedio. Deuono gli huomini delicati, & otiosi fuggirla affatto: e gli esercitati, che l'usano la pongono nel sale per ventiquattro hore, e poi la cuocono assai assai.

Gradi. E fredda in primo grado, e secca nel secondo.

Tempi, E buona ne i tempi freddi, che sia ben frolla, per
Etadi, i giouani, e per quelli che molto s'affaticano.
Cōp'essioni

HISTORIE NATVRALI.

LE carni giouani de gli animali, che per natura sono secchi, sono molto temperate; perche l'humidità dell'età contempera la siccità della complessione naturale. La Vitella, che non prende latte, è pur buona per la sanità, ma meglio è lattante, e quanto è più vicina al nascimento: per gli infermi non è buona nessuna sorte di Vitella; perche gli stomachi languenti non bastano à smaltire quella grossezza c'ha in se per natura: ma per li sani è ottima per conseruare la sanità; e quanto ha manco tempo, tanto è migliore; ma ricerca essercitio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima è de' Vitelli, la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi. Per mettersi sotto il Toro, deue hauere due anni, accioche partorisca il terzo. Il genere bouino l'estate ricerca il bere due uolte il giorno, et l'inuerno una sola uolta. Questo nome di Vitella ci da ad intendere quasi, che ci dia la uita ella, cio è ai corpi sani.

Sotto nome di Vaccina io comprendo tutta la Bouina, auisando che l'età è quella che distingue le carni, perche quanto è più giouine l'animale; tanto meno nuoce la carne. Il Bue è di natura melanconico; ma quando è uicino alla natività, ha più dell'humido. Così anco l'essercitio grande rende la carne più saporita; ma in generale parlando, la carne bouina quato più inuecchia, tanto più si deue fuggire, perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali. Ma per quei che s'affaticano assai, è conueniente. La Vacca magra meglio s'impregna; e però douendosi dare al Toro, si fa stare un giorno senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opre rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'amazzasse fu Prometheo. La Vacca sterile si chiama da Latini Taura, e la pregna si nomina Horda.

*Elettione**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio**Gradi**Tempi,**Etadi,**Cōpleffioni*

Vella che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca.

Leua l'acutezza, e la furia del sangue; e conforta lo stomaco.

Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la vista.

Cuocendosi con la

Bieta, ouero con gli Spinaci.

E fredda, & secca nel secondo grado.

E trista per i colerici, & per i melanconici: è buona per gli humidi, ne' tempi molto freddi.

R I S O.

*Elettione**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio**Gradi**Tempi,**Etadi,**Cōpleffioni*

Q Vello che ha li granelli lucidi, e trasparenti, a guisa di Perle, che sono detti Margarittini, & che nel cuocere crescono.

Gioua mirabilmente allo ardore dello stomaco, & accresce lo sperma.

Nuoce a quelli che patiscono i dolori colici, perche per la sua viscosità tardi discende a basso; & genera vn poco di vento.

Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di Mandorle dolci, ponendoui sopra il zuccaro. Altri lo cuocono con l'oglio di Mandorle dolci.

E caldo nel primo grado, e secco nel secondo, ma temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi.

E buono l'Inuerno, per quei che sono giouani, & che molto si affaticano, ma è cattiuo per i vecchi,

e per i flemmatici.



La scorza della Lente rilassa il vētre, e la midolla lo stringe: e però se sarà leggiermente cotta, mouerà il corpo: e se molto, lo stringerà. Diuēta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melanconici, fa uedere sogni horribili. Ingrossa il sangue di maniera, che non puo correr per le uene, e però diminuisce, et impedisce l'orina, & i mesirui. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, perche fa maggiore opilatione. Riempie la testa di' fumosità grossa, e però non si deue mangiare, se non da quelli c'hanno la complessione humida.



Il Riso si semina in terreni humidi, e paludosi; e se si cuoce ne i brodi delle carni grasse; nutrisce più, e diuēne molto aggradeuole al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione postane i cristeri. Egli è cibo temperato, nutrisce assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'oglio, o col butiro; perde la virtù costrettina: gionua a i dolori dello stomaco, e delle budella; cotto col latte nutrisce molto più; ma lungamente usato, fa l'opilationi; chi si laua con l'acqua del riso, leua le lentigine, e si fa bella la pelle. Si deue il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro è più humido del Riso, e da miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augmenta il calor naturale; ma essendo cibo grosso, conuiene a quei che durano fatica. Il Farro di Orzo è ottimo per gli infermi.

- Elettione* **C**He siano rossi, ouero che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.
- Giouamèti* **C**Fanno orinare, prouocano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo.
- Nocumèti* Fanno molto vento, inducono la nausea, grauanolo lo stomaco, fanno cattiuu sogni, e vertigini, & riempiono il capo.
- Rimedio* Cuocendosi con oglio, sale, pepe, senapa, & ácto.
- Gradi* Sono caldi, & humidi nel primo grado; ma temperatamente.
- Tempi,* Si possono vsare da quei, che hanno lo stomaco
Etadi, gagliardo, & che molto si affaticano; ma non da
Cõplessioni tiosi, e delicati.

C E C I.

- Elettione.* **C**He siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mangiati da gli animali.
- Giouamèti* **C**Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestruu, e rompono la pietra, e giouano al polmone, e fanno colore.
- Nocumèti* Se si mangiano freschi, generano molta superfluità nello stomaco, e nelle budella: nucono sempre alle reni, & alla vessica.
- Rimedio.* Mangiandosi cotti co' semi del papauere, per fargli piu aperitiui: si cucono col Puleggio, e con la cannella.
- Gradi.* Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado..
- Tempi,* Sono buoni da ogni tempo, per ogni età, e
Etadi, plessione, quando sono ben cotti, & bene apparec-
Cõplessioni chiati.

HISTORIE NATURALI.



L Fagioli sono assai peggiori delle faue; ma tra loro i rossi sono migliori, come piu caldi. e meno ventosi. Giouano al petto, & al polmone. la Senapa toglie uia il loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il vino schietto. ¶ Fagioli non durano lungamente; e questo auiene, perche non si possono seccare perfettamente. ¶ uerdi si deuono mangiare senza la scorza, con sale, oglio, ciminio, e pepe. I bianchi sono molto humidi, & tardi a digerirsi. Quantunque i Fagioli siano di gran nutrimento; sono però pasto da villani, e non da delicati, e da studenti.

I Ceci operano nella carne quello che fa il fermento nella pasta: tutti rompono la pietra, ma molto piu i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono asteriui, e mondano il fegato, e la milza: fanno buon colore nella carne; perche accrescendo il calore, generano molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i Ceci buon nutrimento, il qual sempre è accompagnato da un poco di uento, chiariscono la uoce, e purgano il petto, e polmone. I bianchi sono piu humidi de i rossi, e chi gl'usa, fa bella la pelle, e la carne. Si dāno per cibo ordinario agli stalloni. Gli Antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilitā; perciocche egli non è mai toccato da nessuno animale.

Elettione.*Giouamēti*

He sia tanto giouane, che non passi l'anno, & che sia fatto d'agnello, e nō di caprone.

Genera buono, e molto nutrimento, perche la lor calidità, & humidità è temperata, & è appropriata a gli infermi.

Nocumēti

Nuoce quando la carne è di castrato vecchio, perche ha difetto per l'età che si fa secca, & per lo mancamento de' genitali.

Rimedio

Lasciandosi di vsare la carne de' uecchi, & prendendosi quella di giouani, māgiandola cotta a lessò con herbe aperitiue, e cordiali.

Gradi.

E calda, & humida temperatamente.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Conferisce in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, in tutti i paesi.

CAPRETTO.

Elettione.

Sono piu lodati i Capretti rossi, & i negri, che i bianchi, ma che non arriuino a sei mesi, anzi che siano di poco tempo nati, & anco lattanti.

Giouamēti

Si digerisce presto, dà ottimo nutrimento, conferisce alla sanità mirabilmente; & è anco ottimo per gl'infermi, & per i conualescenti.

Nocumēti

Nuoce a' vecchi, a' decrepiti, & a quei che hanno lo stomaco freddo, & acquoso; & a quelli che molto si affaticano.

Rimedio.

Cuocendosi arrosto ben bene, & non a lessò, le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauanti.

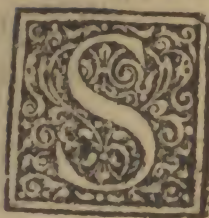
Gradi.

E caldo temperatamente, & humido nel primo grado.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

E buono per i giouani, & per quei che hanno lo stomaco caldo. Ma nuoce a i vecchi, & a i flemmatici.

DE' CIBI 65
HISTORIE NATVRALE.



Si i Castrati sono giouani di vn anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi, come appro- uano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce; ma bisogna auertire, che non siano vecchi, perche la loro carne si disicca, si per l'età, come per il mancamento de' testicoli. La carne de' Castrati giouani conferisce à tutte le complessioni, à tutte l'etadi, & à tutti i paesi: perche ha virtù tra l'altre, di mantenere gli humori in temperamento, et eguali. Auertendo che siano agnelli, e non capretti che si castrino. I Latini lo chiamano *ueruex*; e *Seetnarius* si chiama quello, che va innanzi per guida de gli agnelli. Si usa communemente cuocere questa carne in varij modi per l'uso de' sani: & in spetie i quarti di dietro corti a rosto con rosmarino, & aglio, di uengono molto saporiti: ma prima conuiene, che siano molto ben battuti co' bastoni.

Si eleggono le carni de' Capretti per il buon nutrimento che danno: ma si prohibiscono le femine, ouero i maschi c'habbiano molto tempo; perche l'uno e l'altro è di difficil digestion, e di tristo nutrimento: e questi Capretti nell'inuerno sono cattini, nell'estate buoni, e ne gli altri tempi mediocri. Et il nome di Capretto non gli dura se non sino alli sei mesi. Ma quando allatta, la sua carne è molto temperata, e non è buona per chi molto s'affatica: genera sangue temperato, & è ottima per chi ha cattua complessione. La Capra dal Carpire hebbe il nome, che pascendo carpisce i virgulti. Nuoce il suo morso agli arbori, massime à gli oliui, che diuentano sterili. Il Basilisco le fa impazzire. Spirano per gli orecchi, e non per il naso.

Elettione Che sia maschio, e che sia di vn'anno, vicino al tempo del coito; che così perde l'humidità naturale, e non si mangi d'Inuerno.

Giouamēti Dà vn'ottimo, e copioso nutrimento. E contra l'humor melanconico, e gioua a quelli, che sono di calda complessione.

Nocumēti La carne dell'Agnello giouane lattante, nuoce molto a i flemmatici, e genera viscosità nello stomaco, perche ha in se souerchia humidità.

Rimedio Non s'vsi se non di vn'anno, e cuocasi arrosto cō rosmarino, aglio, saluia, garofani, & altre cose calde, che diseccano l'humidità.

Gradi E caldo nel primo grado, & humido nel secondo; ma il lattante è humido nel terzo.

Tempi, E vtile ne i tempi caldi a i giouani, & a i colerici;
Etadi, ma nuoce nel tempo freddo all'età, e complessioni
Cōplessioni fredde.

P O R C O.

Elettione Che non sia ne troppo vecchio, ne troppo piccollo; ma nell'età della gioventù consistente, & alleuato alla campagna, e maschio.

Giouamēti Dà copiosissimo, e lodeuol nutrimento alle persone, che molto s'affaticano; mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.

Nocumēti Nuoce alle persone delicate, e che viuono in otio, fa venir la podagra, e la sciatica.

Rimedio Mangiandosi dell'età, che si è detta, in poca quantità, in tempo freddissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto, con speciarie, e cose calde.

Gradi E caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo.

Tempi, E buono ne i tempi molto freddi per i giouani,
Etadi, c'hanno lo stomaco caldo, e che molto s'affaticano;
Cōplessioni ma nuoce a i vecchi.

HISTORIE NATURALI.



*T*utta la carne pecorina femina genera massissimo nutrimento; ma i maschi sono lodati, quando hanno finito l'anno, perche quando nascono sono souerchiamente humidi, e però all' hora sono dannosi; perche generano assai uiscosità: ma quando passano l'anno; si è consumata l'humidità souerchia, e sono ridotti a conueniente temperamento; e però sono assai conformi alla natura humana: conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & a quei che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il vento Australe fa ingrauidar le pecore di femine, e l' Aquilonare di maschi. Gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciamente scherzano.

*T*utti gli scrittori antichi s'accordano, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale sia picciolo, e lattante: e però queste porchette piccole, che si mangiano con tanta curiosità, si deuono fuggire, perche apportano molto danno; ma se il porco sarà d'età consistente; che la sua humidità souerchia sia consumata; sarà di ottimo nutrimento, piu conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si voglia altra carne: e se con vn poco di sale sarà per qualche giorni conseruato, e come si dice salipresò; sarà molto migliore. Vedendo gli antichi, che il Porco non era nato se non per mangiare: dissero, che l'Anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di quest'animale viuua per il suo fine. Il Porco era consecrato a Cerere, & si soleua ammazzare quando stabiliva la pace, o la tregua. I Persciuti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata: sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risvegliar l'appetito; perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere; ma bisogna mangiarne in poca quantita.

PORCO SELVAGGIO.

Elettione. **C**He sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue s'habbia molto faticato, e patito: sia d'Inuerno, e sia frolo.

Giouamēti Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato a quelli, che s'affaticano, e si digerisce presto.

Nocumēti Nuoce a gli huomini, che viuono otiosamente, perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Rimedio Cuocendosi come volgarmente si dice a Brolardieri, perche cosi si consuma la ventosità, ouero in pasticcio con molte specie.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Non è buono se non ne i tempi molto freddi, p
Etadi, quelli che sono caldissimi, e che s'essercitano assai, e
Cōplessioni nuoce a gli otiosi.

C E R V O.

Elettione. **C**He sia molto giouane, e se fosse possibile, latante, ouero che fosse stato dal suo nascimēto castrato.

Giouamēti La carne de' Cerui piccolini, è lodata per carne di buon nutrimento, ouero di quelli che fossero stati castrati.

Nocumēti Genera tristo humore, massime se siano di tempo, difficilmente si digerisce, e fa venire la febre quartana.

Rimedio. Cuocendosi in compagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero in pasticci molto bene inlardato.

Gradi. E caldo nel primo grado rimesso, e secco nel secondo.

Tempi, Nuoce ne i tempi caldi a i vecchi, & a quelli, che
Etadi, sono di melanconica complessione.
Cōplessioni

HISTORIE NATURALI.



A carne del Porco seluaggio non ha tanta humidità souerchia, quanta ha quella del domestico. Il che nasce da' pascoli, dall'aria e dalla fatica; e però si tiene, ch'ella sia migliore, e che di bonissimo nutrimento, massime a chi non ha lo stomaco molto debole, e nel tempo dell'inuerno, che il calore è piu forte. V sano i Porci seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primavera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, & ombrosi in tempo, e numero simile ai domestici. Patiscono in giouentù un prurito a' testicoli, che per troppo raspargli a gli arbori, se gli seccano. Quest'animale medica i suoi mali con l'Hedera. La sua orina è tanto graue; che non hauendo tempo di euacuarla, non puo fuggire, e resta preso. Publio Seruilio Rullo fu il primo de' Romani, che ponesse il Porco Seluaggio cotto nell'uso delle cene, e ne conuitti.



*A carne del Ceruo è molto dannata da gli scrittori, ch'ella di grossissimo, e melanconico nutrimento; massime se l'animale è vecchio, che se pure egli è lattante, o nella crescentia, non è la sua carne tanto nociua, ma tollerabile: e se sarà in giouentù, che si possa far castrare; dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuen-
ta di lodeuol nutrimento. La Cerua porta otto mesi, e partorisce appresso le strade, per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano: ogni anno gettano le corna i Cerui in luoghi inaccessibili, le femine non le pongono mai. Se si castrano auanti che le pongano; non gli nascono più. Il corno del Ceruo abbrusciato fa fuggire tutti gli animali. La sua carne mangiata la mattina, allunga la vita dell'huomo; e la sera, la abbreuia. Le femine quando sono vicine al partorire, mangiano copiosamente l'herba Seseli, perche gli facilita il parto, & le purga.*

Elettione. **C**He sia giouane, grasso, e molto essercitato, e che la sua carne stia appesa all'aria, sin tanto che sia tenera.

Giouamēti Da vn nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie; e parti olarmente è contra i dolori colici, la paralisia, e chi ha troppa superfluità.

Nocumēti Nuoce a' magri, & estenuati, perche generando sangue asciutto, patiscono i nerui; & massime se l'animale sia vecchio.

Rimedio. Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantità, accioche si faccia piu humida la carne.

Gradi. E caldo & secco nel secondo grado.

Tempi, E cattiuo ne' tempi caldi, per i giouani, & per;

Etadi, colerici; & è buono per i paralitici, e flemmatici.

Cōplessioni

L E P R E.

Elettione. **C**He sia giouane, presa da' cani di caccia, che l'habbiano trauagliata molto: sia d'inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Giouamēti Gioua a quelli che sono troppo grassi, e uogliono smagrire; e fa venir buon colore in viso: onde si dice; Comedit Leporem.

Nocumēti Tardi si digerisce, genera sangue melancolico, & induce la uigilia

Rimedio. Cuocendosi piena di lardo, o di altro grasso, con molte spetie aromatiche, che leuano la grossezza.

Gradi. E calda & secca nel secondo grado.

Tempi, Non è buona se non l'inuerno, per i giouani, &

Etadi, per i sanguigni. Nuoce a' melanconici, & a quelli

Cōplessioni che studiano.

Tutte le carni d'animali seluaggi sono biasmate, perche generano sangue troppo grosso, eccetto i Caprioli, i quali sono commendati piu ch'altra carne di caccia, per piu saporiti, e piu lodeuoli, per la sanità: perche col gran muouersi che fanno, il loro sangue si assottiglia, il corpo si fa piu raro, i pori s'aprono e si dissoluocono i tristi humori: e però questi non puzzano di seluaggio come gli altri, e cosi diuengono ancora piu facili da digerire, & il sangue che generano ha pochissime superfluità, e gioua a molti mali. Si lamentano i Caprioli, appresso Martiale con queste parole: Dente timeretur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Damæ quid nisi præda sumus?

La Lepre non è stimata da gli scrittori per carne di buon nutrimento, perche ha odore di seluaggio, e genera sangue grosso; e però non è cibo conueniente, se non per quelli che desiderano smagrire: & in questo erranno grandemente i cacciatori: che dopo essersi molto riscaldati, & infiammati in prendere questi animali, mangiano poi questa loro carne, ch'è calidissima doue che douerebbono cercare cibi refrigeranti, per con temperare il souerchio caldo, c'hanno acquistato nell'esercitio della caccia, ch'è violentissimo. E la lepre velocissima: perche ha i piedi dinanzi piu corti, che quei di dietro. Sono le Lepri prese con inganni dalle Volpi. La sua carne mangiata, fa che l'huomo stia bello, & allegro per sette giorni, e con buon colore. La Lepre dalla grandezza delle orecchie, è detta da Greci Lagros.

DELLA NATVRA C O N I G L I O.

Elettione. **C**He sia giouane, grasso, d'Inuerno, e che la sua carne all'aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera.

Giouamēti Dà buon nutrimento, e copioso, e consuma l'humidità, e le flemme, che ritroua nello stomaco.

Nocumēti Nuoce alle complessioni melanconiche, & non è cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio. Cuocendosi prima vn poco bollito, e poi arrostito con assai herbe odorifere, con garofani, & altre spetie.

Gradi. E freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo.

Tempi, E molto nociuo ne i tempi caldi per i decrepiti;
Etadi, e per quelli, che sono di melanconica complessione.
Cōplezioni

S P I N O S O.

Elettione. **C**He sia giouane, grasso, in tempi molto freddi, che sia stato per vn gran pezzo trauagliato nella caccia, e ch'all'aria sospeso, sia diuentato molto frollo.

Giouamēti Dà gran nutrimento, risueglia l'appetito, fa dormire, e dà forza a quelli, che molto si affaticano: e la sua carne mangiata non lascia sconciare le donne grauide.

Nocumēti E tardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta viscosità; aumenta l'humor melanconico, e nuoce a quelli, che patiscono le morici.

Rimedio. Cuocendosi quando all'aria è diuentato tenero, e frollo, in pasticcio con molte speciarie, ouero arrostito con herbe molto odorifere, e canella, & aglio.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Questa carne è cattiuu in tutti i tempi, a tutte le
Etadi, etadi, & a tutte le complessioni.
Cōplezioni

HISTORIE NATURALI.



L Coniglio è stato chiamato picciola lepre, per la gran similitudine, che con quella tiene: e dal continuo caminare, ch'egli fa sotto terra, hanno gli huomini imparato di fare le *Mine*, e però disse *Martiale*. *Gaudet in effossis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus ille uias.* E la sua carne bene tenuta per melanconica, grossa, e di non buon nutrimento; nondimeno quando l'animale è giouane, e ben pasciuto, et ingrassato, si tiene per manco male, essendo che le carni giouani sono più accomodate dell'altre. Ne sono tanti nelle *Isole di Maiorica*, che alle uolte hanno saccheggiate le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal'hor gran carestia.

*L*O spinoso, detto dai Latini *Histrice*, è tutto pieno di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente appuntate. *Habita sotto terra nelle tane, & molto più la notte ch' il giorno esce alla pastura; egli sta tutto il uerno ascoso nelle sue cauerne, come fa l'Orso; e tanto tempo stano a partorire le femine dell'uno quāto quelle dell'altro. L'Histrice, quando si corruccia, si ritira in se stesso, e gonfiando la pelle a modo d'un otre, tira, per offendere i circostanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani, ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi, e spartire egualmente i capelli del capo, lasciando nel mezzo un calle picciolo, et angusto. Questa carne è pessima, si dice per prouerbio, *Spiniosior Hystrice*, per gli huomini rustici, duri, & aspri di natura, e di costumi. E *Calpurnio* disse, *Venit et hirsuta spiniosior Hystrice barba.* La cener di questa carne, ò per dir meglio, la carne dell' *Hystrice*, cotta, seccata, e fatta in poluere; dandosi à bere alle donne grauide, non lascia sconciare le creature.*

C A P O N E.

- Elettione* **C**He sia giouane, grasso, ben pasciuto', & alle-
uato alla campagna aperta.
- Giouamēti* **C**Dà al corpo humano nutrimento mi-
gliore di tutti gli altri cibi; fa buon cer-
uello, e mantiene eguali, tutti gli humori.
- Nocumēti* Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, p
la gran copia di sangue, che genera.
- Rimedio* Auezzarsi a māgiarne poco, ouero ad essercitar-
si molto piu del solito.
- Gradi* E temperato in tutte le qualità.
- Tempi,* E buono in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte
Etadi, le complessioni.
- Cōplessioni*

G A L L O D' I N D I A.

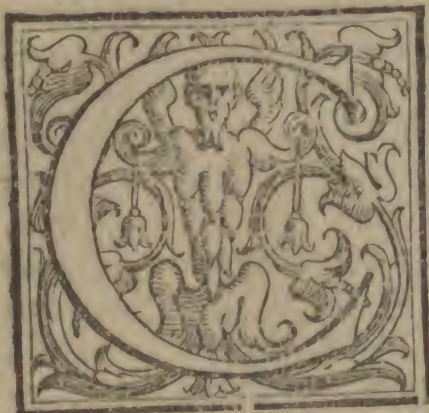
- Elettione .* **C**He sia giouane, & ingrassato alla campagna,
morto d'Inuerno, e fatto frollo all'aria del-
la notte.
- Giouamēti* Dà copioso, & ottimo nutrimento, restau-
ra i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & in-
cita il coito.
- Nocumēti* Nuoce a chi non essercita il corpo, e col tempo
fa venire le podagre, o altra sorte di catarri.
- Rimedio.* Mangiato in poca quantità, non molto spesso, e
ben cotto arrosto con specie.
- Gradi.* E caldo, & humido nel secondo grado.
- Tempi,* E buono in ogni tempo, conferisce ad ogni età, &
Etadi, complessione, eccetto che a i decrepiti.
- Cōplessioni*



I è nominato solamente il Capone per essere il piu eccellente nella sua spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce à tutte l'altre carni, perche genera perfetto sangue. La gallina genera sangue perfetto ancor essa, come fanno similmente i Polli, i quali si deuono mangiare quando incominciano à cantare, e le femine auanti che facciano l'oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione, confortano l'appetito, e sono conuenienti a tutte le nature; ma bisogna che siano di mediocre grassezza. Il suo brodo temprate le complessioni, & agguaglia gli humori, e gioua alla vista, e fortifica il calore naturale, ma che non siano troppo vecchi. Vndici anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la legge di Gaio Fannio Consule, fu interdetto, che nelle cene non si ponesse altri uolatili, che una Gallina allenata alla campagna. Questo nome di Capone pare che voglia dire, Quà pone.



L Gallo, la Gallina, et i Polli d'India, per esser dell'istessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi uccelli condotti di Numidia, e non d'India; e sono stati gli ultimi ad esser posti nell'uso delle mense per i cibi di esquisite, e delicato gusto dai golosi; si come anco sono stati gli ultimi ad esser conosciuti, e riposti per la terza spetie di Galline. Sono detti da Greci Meleagrides, perche fingono i Poeti, che le sorelle di Meleagro fussero conuertite in questi animali.

*Elettione.**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio.**Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōpleffioni*

He sia giouane assai, & al-
leuato in luogo di buo-
na aria, e sia molto ben
frollo.

Nutrisce assai, & è cibo
proportionato a quelli,
che hanno lo stomacho
caldo, e che s'affaticano
molto.

E di dura digestione,
genera sangue melanconico, e nuoce a chi viue in
continuo otio.

Facendosi dopo, che è morto, star quindici gior-
ni appeso per il collo, con vn gran peso a' piedi all'a-
ria freddissima.

E caldo nel secondo grado, e secco nel primo.
E buono ne i tempi freddi per quelli, che hanno lo
stomaco caldo, e che s'affaticano assai.

P I C C I O N I.

*Elettione**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio.**Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōpleffioni*

He già incomincino a caminare, & a bu-
scarsi il mangiare da se; e che siano bē
grassi.

Sanano i paralitici per frigidità, ac-
crescono il coito, & il calore a i debo-

li; purgano le reni, e si digeriscono presto.

Nuocono alle complessioni calde, grauanò la te-
sta, specialmente le teste loro, & infiammano il san-
gue.

Cuocendosi stufati nel brodo grasso, con agre-
sta, prune, visciole, ouero con aceto, e coriandoli.

Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

Sono buoni ne i tempi freddi per i vecchi, e per
i flemmatici, perche riscaldano assai.

HISTORIE NATURALI.

IL Pauone è di difficile digestione, e però lungamente la sua carne si conserva; e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Pauone, c'hauua durato un'anno. E la sua carne più dura, che quella de gli altri augelli; e però si deuono prendere per mangiare, che siano molto giouani e tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E il Pauone di cattua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la melarconia, & induce tristezza all'animo. Benasi appresso di quello uino ottimo. Il Pauone all'anno terzo s'ingrauidi, e uiue uenticinque anni. Ma già il suo sterco, perche l'huomo non ne cavi utile, tanto è inuidioso. Alessandro Magno pose grandissima pena à chi ammazzaua un Pauone. Il primo che ponesse il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

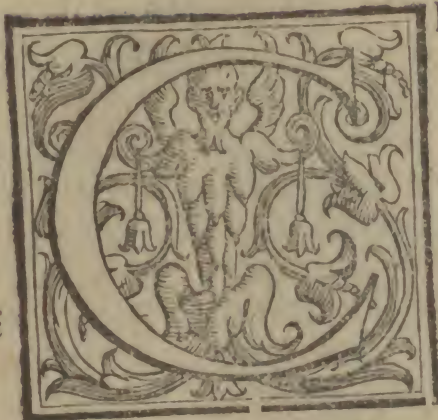
IPiccioni seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento. Viuono 30. anni, l'inuerno stanno mutoli, e la primavera cantano. Sono di due spetie, l'una è detta V imagine, perche si pasce per il più di Lambrusca; e l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo una collana: onde disse Martiale. Inguina Torquati tardant, hebetantque columbi. Non edat hanc autē qui cupit esse salax. Quei domestici, che sono allenati nelle case, sono ancor essi alquanto difficili a digerire, e particolarmente generano la schirātia, e fanno uenire la febre, tanto sono caldi: ma conferiscono ai uecchi, & ai flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono più eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, et fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente: ma à tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case, sono humidi souerchiamete. Nel tempo della peste fatta per contagione, chi usa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne, uiue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano col lauro, & in vecchiezza perdono le unghie. I domestici si basciano scambienolmente auanti il coito.

DELLA NATVRA P A P E R O.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti



He sia giouane, grasso, al-
leuato alla campagna, in
luoghi aperti.

Da assai buon nutrimē
to, e particolarmente in-
grassa quei, che sono ma-
gri, e macilenti.

Riempie il corpo di so-
uerchia humidita, e tar-
di si digerisce; la carne

de' vecchi genera la febre.

Rimedio

Soffiandoui il Borace nella gola auanti che si am-
mazzi, e poi cuocendosi arrostito, e pieno d'herbe
odorifere, e specie.

Gradi

Tempi,

Etadi,

CōpleSSIONi

E caldo nel primo grado, & humido nel secondo.
Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli c'hanno
lo stomaco molto caldo, e che s'affaticano mol-
to.

A N A T R A.

Elettione.

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio.

Gradi.

Tempi,

Etadi,

CōpleSSIONi

CHe sia giouane, grassa, e frolla.
Da molto nutrimento, ingrassa, fa buo
colore, buona voce, & accresce lo sperma,
e caccia la ventosita.

A i frigidi apporta calore, & a i caldi la febre. E di
dura digestione, e di grosso nutrimento.

Soffiandoui il Borace nella gola auanti, che s'an-
mazzi, e poi cuocendosi arrostita, e piena d'herbe
odorifere, e specie.

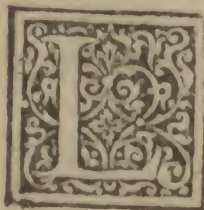
E calda, & humida nel secondo grado.

Non è buona se non ne i tempi freddi per quelli,
che hanno lo stomaco di fuoco, e che fanno gran-
dissimi essercitij.

HISTORIE NATVRALI.



L Papero, quando si cuoce, ricerca molte spetie, e cose odorifere, per leuar uia il tristo odore, che tiene la sua carne. E di dura digestion, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre; ma quando è giouane, è assai meglio, e manco male: ottimi sono il fegato, e le ale, massime quando sono ingrassati: e chi fa essercitio, puo usar questa carne; ma non chi viue in otio. Gli Hebrei, perche spesso ne mangiano, sono sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Papero si gode di herbe, e luoghi freddi. Sessio fu il primo che insegnasse la bontà, e l'ottimo sapore del fegato del Papero: altri vogliono che fosse Metello, & altri Scipione.



L' Anatra è piu calda di tutti gli augelli domestici: è anco molto humida, tar di si digerisce; ma le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di buono, e presto nutrimento. Quando l' Anatra è grassa, dà forte zza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo: Tota mihi ponatur Anax: sed pectore tantum, Et ceruice sapit, cætera redde coquo. Aumenta la carne, & ingrassa notabilmente quando è ben digerita. Il fegato della Anatra, oltre ch'è delicatissimo, e molto sano, cura ancora marauigliosamente i flussi Hepatici. Le Anatre partoriscono appresso le paludi, e subito nate entrano nell'acqua. Volano ben alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.

FAGIANO.

*Elettione**Giouamēti**Nocumēti*

He sia grasso, preso in caccia, e d'Inuerno.

Conferisce a gli hettici, ristora i cōualescenti; dà ottimo nutrimento, e racconcia lo stomaco guasto.

Non si scriue del Fagiano altro noculmento, se non che fa venire l'asma alle genti rustiche.

Rimedio

Che questi tali se n'astengano, e lo lascino per le persone nobili, e delicate,

Gradi

E temperato in tutte le qualità.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Questo è buono ne' tempi dell'Autunno, e dell'Inuerno, per tutte le etadi, e complessioni.

P E R D I C E.

*Elettione**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio**Gradi**Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

CHe sia giouane, e maschio, quali sono i Perniconi; e s'è possibile, che s'ingrassi in casa.

Genera sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, disecca l'humidità dello stomaco, gioua molto alli conualescenti.

Le Perdici giouani non nucono se non a gente rustica; ma le vecchie sono di durissima carne, e di cattiuo sapore.

Non si mangino, se non quando sono giouinette, e le vecchie per lungo tempo si faccino venir froile all'aria della notte.

E calda nel primo grado, e secca nel secondo.

Pur che siano giouani, sono buone in ogni tempo per i putti; ma ricercano il tempo freddo.



A carne del Fagiano nel nutrire, nello smaltirsi presto è pari a quella della Gallina, ma al gusto è molto più soave; è di complessione mezzana tra il capone, e la Perdice. *f* macilenti, & estenuati con questo cibo subito si rifanno; perche è più lodato di tutti gli altri

volatili. Per la sanità, e per la forza che dà: è preferito anco alle galline, delle quali è alquanto più secco per l'aria, per lo nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fa: Ha virtù di fortificare la Digestiua, e di render subito le forze a quei che sono fatti deboli. Il Fagiano è stato così nominato da Fase fiume di Colchi: Da volgari è detto Fasano, perche fa sano l'huomo. E infestato da pidocchi; contra quali hà per rimedio il riuoltarsi nella poluere.

LA Perdice viue sedici anni di vita, ma non è buona, se non quando è assai giouane; perche quando inueccchia, si fa dura, e perde il buon sapore: la sua carne è ottima, e lodata più della gallina, con ferisce allo stomaco, & a conualescenti, che uogliono ingrassare. Accresce il coito: e perche declina alla siccità nuoce a melanconici, e restringe il corpo: si mangia lessa, & arrostita, ch' in ogni modo è buona, e non lascia far corruzione nello stomaco. Mangiata con l'aceto sana il flusso. La Starna è dell' istessa natura, virtù, e qualità: genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E la Perdice consecrata a Gioue, & a Latona. In Paslagonia hanno le Perdici due cuori. Sono tanto lussuose, che stando incontro ai maschi, s' impregnano del vento che spira da quella banda. Le Perdici si purgano col Lauro.

F

Q V A G L I A.

- Elettione* **C**He sia nutrita in paesi, doue non sia l'Elleboro; che sia presa da uccello di rapina; e che sia grassa, e ben frolla.
- Giouamēti* Gioua solamente a' melanconici, che per esser molto humida, tempera la loro siccità. Nel resto piace a' golosi.
- Nocumēti* Si corrompe subito nello stomaco; fa venir la febre, e genera il tremore, e lo spasimo.
- Rimedio* Alcuni dicono, che con l'aceto, e col coriandro, si le leua la malignità: & altri la biasimano affatto.
- Gradi* E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.
- Tempi, Etadi, Cōplessioni* E buona ne i tempi freddi; ma nuoce a i vecchi, a i paralitici, & a i flemmatici.

T O R T O R E.

- Elettione.* **C**He siano giouani, & auanti che si mangino, s'ingrassino per alcuni giorni in casa, accioche perdano vn poco di siccità.
- Giouamēti* Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco; assottigliano l'ingegno; accrescono il coito, e sono di buon sapore.
- Nocumēti* Nucono a i colerici, & a i melanconici, perche la loro carne ha in se molta siccità.
- Rimedio.* Auanti che si mangino, si deuono tenere in casa per alcuni giorni a cibare de' cibi, che siano assai humidi.
- Gradi.* Sono calde, & secche nel secondo grado.
- Tempi, Etadi, Cōplessioni* Sono buone ne i tempi freddi per i vecchi, e per i flemmatici; ma nucono a i colerici, & melanconici.



LE Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, che generino lo spasimo, il tremore, & il male caduco; e però le biasmano in tutto, e per tutto, dicendo che nucono alle complessioni temperate, et alle distemperate; che sono di difficil digestion, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono, che auiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello si pasce, et anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio; si potrebbero alleuare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Greci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Isola di Delo, principalissima nell'Arcipelago, fu detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida si chiama Ortigometra. I Latini la dicono Coturnix.



DIce Galeno, che le Tortore giouani, e grasse danno buon nutrimento; male vecchie sono di difficil digestion, e generano sangue melanconico; e però non si deuono mangiare, quando hanno passato l'anno: e sempre se ben son giouani, si pongano due giorni morte all'aria della notte, accioche siano piu tenere; essendo che sono di carne piu secca, che tutti gli altri uccelli: e cosi preparate fanno vn'ottimo sangue, e sono di ueloce digestion, & accrescono il sangue a quei che n'hanno bisogno: e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroes nel 5. del Colliget. La Tortora si nasconde la Primavera, & perde le penne. Quando beue, non rimanda il capo in dietro. Viue otto anni, e si purga con la herba chiamata Parietaria.

*Elettione.**Giouamēti*

He sia il tempo freddo, e che siano grassi, e pasciuti di grani di Ginebro, e di Mortella.

Danno buon nutrimento; presto si digeriscono; fanno buon sangue; e sono molto vtili a' conualescenti.

Nocumēti

Nuocono a quei che sono soliti patire di Hemis-
cranea, e di frenesia.

Rimedio.

Cuocendosi nel brodo di buona carne, stuffati,
col Petrosello, & altre herbe aperitiue.

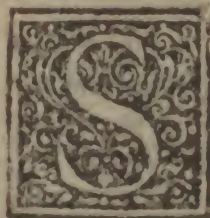
Gradi.

Sono caldi, e secchi nel fine del primo grado, in-
fino al principio del secondo.

*Tempi,**Etadi,*

Sono buoni ne' tempi molto freddi, per ogni
Cōplessioni età, e complessione, eccetto che per i vecchi.

B E C C A F I C H I.

*Elettione.**Giouamēti*

lano molto grassi, nel tempo che i
fichi, el'vue sono ben mature, e che
siano molti in numero.

Danno ottimo nutrimento, risue-
gliano l'appetito, massime a' conua-
lescenti; e sono cordiali.

Nocumēti

Nuocono a gl'infermi, e massime a quei che han-
no la febre, e fanno venire tisichi i Villani.

Rimedio.

Non si diano a questi tali; ma si seruino pi' buon
compagni; & sopra tutto, che siano assai.

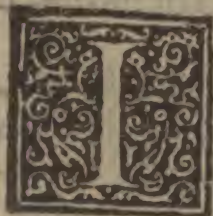
Sono caldi, & humidi nel primo grado.

*Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Sono ottimi nel tempo, che le vue sono mature,
per ogni età, e complessione; ma nuocono a gli
infermi.



Tordi si deuono elegger gras-
si, e che siano stati presi col
laccio, ouero con le reti; del-
la qual natura, qualità, e
virtu, sono ancora i Merli;
e però tutti si comprendono
in vno stesso capitolo: e per-
che la loro carne declina al
quanto alla siccità, come an-
co fanno tutte le carni de i
volatili, però si ci desidera la grassezza; accioche quella
humidità venga a temperare la siccità naturale, et anco
perche aiuta la digestione. Sono i Tordi molto gioueuoli
a i macilenti, priui di sangue, & in somma a quei che cer-
cano ristoro. Il Tordo fa col fango il nido nelle cime de
gli arbori: egli e ben loquace; magli è particolarmente
ascritta la sordità, onde si dice per prouerbio. *Surdior
Turdo*. Agrippina moglie di Claudio Cesare n' hebbe
vno, che imitaua le parole humane. Secondo Plinio
i Tordi piacquero molto a Martiale, & ad Horatio.



Beccafichi sono nelle tauole de' Signori
molto stimati, e con gran ragione; poi che
sono al gusto tanto delicati, al digerir cosi
veloci, et al nutrire molto oportuni. Non
grauano lo stomaco, se ben si mangiassero
a centinaia; anzi gli danno conforto, risto-
ro, e forza. Similmente si vede per sperienza, che quan-
do si mangiano assai Beccafichi, tutto quel giorno si sta
allegro: per il che conchiudo, che generino spiriti uitali,
e che siano mlti cordiali. E finalmente generano vn' es-
quisito e molto lodato sangue. 7 Beccafichi, nel tempo
dell' Autunno, si chiamano Ficedule, perche mangiano i
fichi; & ne gli altri tempi sono detti Melamcoriphi, per
che hanno negra la cima del capo. Sumque Melamco-
riphus quòd mihi fuscus Apex.

*Elettione.**Giouamēti*

He sia di animale temperato in complessione, e di età mediocre: perche quando nasce, è troppo humido; e quando è vecchio, è troppo secco.

Da grandissimo nutrimento al corpo, prouoca l'orina, muoue il corpo,

& accresce il coito.

Nocumēti

Ingrossa gli humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco; perche tardi si digerisce, & difficilmēte passa.

Rimedio

Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

*Gradi.**Tempi,**Etadi,*

E caldo nel primo grado, et humido nel secondo. E buono ne i tempi freddi, per i giouani, e per i colerici; ma non è buono per i vecchi, e per i flemmatici.

O V A.

Elettione.

Siano di Galline giouani, grasse, e che siano calcate da i Galli, e nate di fresco: perche il lor calore è piu forte, il che si conosce dall'odore, e dal sapore.

Giouamēti

Nutriscono presto, & molto; accrescono il coito, e lo stimolano; giouano a' tisici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce.

Nocumēti

Tardano la digestionē, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi; e fanno uenire le lentigini nel la faccia.

Rimedio.

Che si mangi solamente il rosso; & tra l'oua, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo.

*Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Sono calde, & humide, ma temperatamente. Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione.

HISTORIE NATURALI.

IL Capo per esser composto di parti diuerse, è di grosso nutrimento; perche il ceruello è tutto viscoso, e tardi si digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea; e però quando vuoi mouere il uomito, da nel fine del pasto un poco di ceruello condito grassamente, che subito seguirà: e però l'esperienza ha insegnato che si mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli augelli, e massime delle montagne. Gli occhi sono parimente di natura acqueea, composti di sette tuniche, tre humori, e sei muscoli: per la grassezza hanno in se uiscosità assai. La cotica, l'orecchie, il naso, & i labri sono cartilaginosi, onde generano sangue freddo, viscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con Mostarda, o altro sapore forte, diuentano migliori: ci è anco la lingua co' suoi muscoli, e le Glandule, dette Animelle, fatte per la generatione dello sputo: questa è facile a digerirsi, e soaua al gusto. Le Glandule sono ancora nelle mammelle, e quando sono piene di latte, sono molto delicate.

NOn solo si lodano l'Oua delle galline, ma anco quelle delle Perdici, e de' Fagiani. Ouo è uno animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chi lo genera. La cui complessione è temperata, ancor ch' il bianco habbia del freddo, e' il rosso del caldo, e tutti due dell'humido. Nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza, e per il temperameto del suo liquore. Nutriscono molto; perche tutta la loro sostanza mutata s'assomiglia in tutto a i membri, per la conformita c'hanno con la natura humana. Il Bianco è freddo, e di dura digestione: e però si deue buttar uia: se si cuocono senza scorza, suffocate nell'acqua, sono facili a digerire; come anco con la scorza meze cotte per sorbire, dette Tremule; ma se saranno assai cotte, dette sorbili; non nutriscono così bene, ne così presto. Le dure generano la pietra nelle reni; e le fritte, e le arrostate causano molti mali. L'Oua con fresche sono pessime.

Elettione **C**He sia di Oche ingrastrate col latte, ouero di Gallina grassa, o di Porco impastato con fichi secchi, auanti che si ammazzi, ma che sia maschio, giouane.

Giouamēti E delicatissimo al gusto, da un'ottimo nutrimento al corpo; e particolarmente sana quei che nel farsi notte gli manca la vista.

Nocumēti Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardando la digestione; massime se l'animale non è stato impastato, come s'è detto, ouero è di molti anni.

Rimedio Se si cuoce bene fin che sia consumato il sangue che tiene, e in sua compagnia sia ò saluia, o lauro, e poi sopra si ponga succo di cose acetose.

Gradi E caldo, & humido nel secondo.

Tempi, E buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni
Etadi, complessione, pur che habbia le conditioni, che si
Cōplessioni sono dette di sopra.

T R I P P A.

Elettione. **C**He sia di animale grasso, morto nella sua più bella età, ben pascolato, & essa sia molto ben purificata, netta, e grassa.

Giouamēti A quelli che sentono grande ardore nello stomaco, e nel vētre, perche genera humori frigidi.

Nocumēti A quei che patiscono le Varici, la lepra, & altri mali melanconici.

Rimedio. Cuocendosi molto bene, e per lungo tempo, a lessò, con menta, & spetie assai, accioche perda la sua durezza.

Gradi. E fredda, & secca nel secondo grado.

Tempi, Questa non è buona, se non ne i tempi freddi,
Etadi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, e che molto si affaticano.
Cōplessioni



L Fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi è pessimo cibo; perche tardi si digerisce, difficilmente passa, e genera humor grosso. Per la soauità del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impastati con farina, latte, e fichi secchi: e di questi i primi sono le Galline, o Caponi; gli secondi sono l'Oche; i terzi sono i Porci; ma io ci pongo nel terzo luogo il capretto, con sua licenza. Con l'impastatura diuentano le uiscere di questi animali tanto migliori di se stessi, quanto che sono gli animali piu delicati, e piu soauì de gli altri. I fegati de' Pesci grandi, e nobili sono delicatesissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento; & anco i golosi gli bramano, come boccone molto giotto.



*L*a trippa è veramente cibo da persone che faticano, e trauagliano assai il corpo, perche è piu dura della carne del suo animale; ma se gli auiene, che ben bene si cuoca, et che nello stomaco si digerisca, dà gran nutrimento; ben che sia piu crudo. La trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce piu presto, e meglio di quella della Vaccina; e così anco quella de' Capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser di capretti, il secondo di vitella, il terzo della Vacca, quantunque ella sia dell'altre piu grassa, e piu saporita. Appresso Romani era mandato in essilio colui, che ammazzaua il Bue, o la Vacca per mangiar si la Trippa, che da Latini è detta *Omasum*.

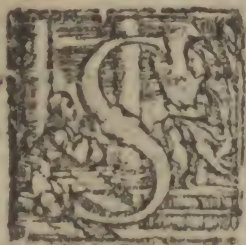
- Elettione* **C**He siano di Galli ingrassati, e non di quadrupedi vecchi; ouero che siano d'Agnelli, o di Porci giouani, e grassi.
- Giouamēti* Danno al corpo vn'ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, e accrescono il coito.
- Nocumēti* Sono di tarda digestione, massime quei de gli animali vecchi, e grauanano alquanto lo stomaco.
- Rimedio* Cuocendosi prima con Pulegio montano, e sale, e poi facendosi fritti nel butiro fresco, o stuffati cō fughi acetosi.
- Gradi* Sono caldi, & humidi nel secondo grado.
- Tempi,* Questi sono buoni ne' tempi freddi, ad ogni età,
Etadi, & complessione, eccetto che a' decrepiti, & a' flem-
Cōplessioni matici.

P I E D I.

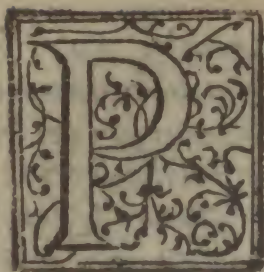
- Elettione.* **C**He siano di Capretti, e di Agnelli, o di Vitella, ouero di altri animali giouani, e che siano di molta fatica.
- Giouamēti* Giouano a i colerici, e a chi ha il sangue sottile; fanno dormire, e nutriscono copiosamente; e saldano le vene rotte sul petto, e giouano a' tifici.
- Nocumēti* Nuocono a quei che patiscono i dolori colici, la sciatica, & altri mali nelle giunture, perche generano humori vischiosi.
- Rimedio.* Cuocendosi bene a lessso, fin che siano disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, e zafferano, se gli leua ogni malignità.
- Gradi.* Sono temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.
- Tempi,* Sono buoni d'ogni tempo, per i giouani, & per
Etadi, i colerici: ma fanno danno a' vecchi, a' flemmati-
Cōplessioni ci, & a' podagrosi.



A sostanza de' testicoli è simile a quella delle mammelle; ma è alquanto più calda, per rispetto dello sperma, che essi generano. Quei di Galli impastati, sono soavi al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroë disse, che *Tātum nutriunt, quantum ponderant*. I Porci si castrano, perche la sua carne diuenti più saporita, & manco humida; ma i Tori, accioche siano atti all'agricoltura; atteso che non si possono domare da gli huomini così facilmente. I Testicoli del Porco sono migliori di quei de gli altri quadrupedi: e se bene sono vn poco tardi a digerirsi; nondimeno danno poi un ottimo nutrimento.



Sono migliori i Piedi dauanti; perche con la fatica si fanno più digestibili. Generano i Piedi humori vischiosi, & grossi, & il loro sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quando sono ben cotti, si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento: e se bene sono parti estreme priue di carne; nondimeno per il continuo moto, e gran fatica, che fanno, perdono la durezza, e la viscosità, c'hanno i nerui, e gli altri membri che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de gli animali sudetti, & si cuocano assai, sino che siano disfatti, & poi vi si metta aceto, e Zafferano, che perderanno la viscosità; e si mettano in principio della mensa, che faranno appetito.

*Elettione.**Gionamēti*

Rendasi sempre che si pno haue-
re di qual si voglia tempo, forma,
e misura, che sempre è pfettissimo.

Dà ottimo nutrimēto. Edì esqui-
sitissimo, e delicatissimo sapore.
Tal che di commun consenso egli
è il piu nobile di tutti i pesci.

Nocumēti Non apporta ueruna sorte di danno, o nocumen-
to, se non che la carne sua presto si corrompe, e pe-
rò si deue cuocer subito.

Rimedio. Sia accarpionato, leuate le scaglie, e le budella; si
fa star nel sale per sei hore, poi si frigge nell'oglio,
e si bagna di aceto, doue siano bollite spetie, e za-
ferano.

Gradi. E caldo temperatamente, & humido nel princi-
Tempi, pio del primo grado.

Etadi, E buono in ogni tempo, ad ogni età, & a qual si
Cōplessioni uoglia complessione.

T R V T T A.

Elettione **C** He sia grossa del mese di Maggio, e che sia
presa in rapidissime acque, oue siano sassi,
& precipitij grandi, e non in laghi.

Gionamēti Nutrisce ottimamente, si digerisce pre-
sto, e genera un humor frigido, che rinfresca il fe-
gato, e l'anguie; e però è buona nelle febri ardenti.

Nocumēti Subito si corrompe; e però subito presa, si ha da
mangiare; nuoce a' uecchi, & a chi ha lo stomaco
debole.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua, e nello aceto in portioni
eguali, e si mangi con sapori acetosi; ouero si accar-
pioni, come s'è detto.

Gradi. E frigida nel principio del primo grado, & hu-
mida nel fine del primo.

Tempi, E buona ne i tempi caldi, per ogni età, eccetto
Etadi, che per i decrepiti, & per ogni complessione, eccet-
Cōplessioni to che per i flemmatici.

Il Carpione non è stato conosciuto ne da Greci, ne da Latini. Ha la schiena tutta macchiata di color negro fosco, e d'oro. Nasce solamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda; ancora che alcuni se ne trouino nel lago della posta, donde nasce il Fibreno; ma sono piccoli, che non arriuanò alla libra; ma quei di Garda sono di sei, e di otto libbre. Partorisce nel principio dell'estate, e perche nelle budella non si troua altro escremento, che arena d'oro; si crede da molti, ch'egli d'oro si pasca, massime perche uiue nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoca, è di delicatissimo sapore, e si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

LATrutta non fu conosciuta da Greci, e tra Latini Columella la chiama Piscis uarius. Santo Ambrosio la chiama Tructa. Eliano Trocta. Ausonio disse. *Purpureisque salar stellatus tergora guttis.* Ella è tutta macchiata di rosso, o di colore simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che nascono ne i laghi, sono molto maggiori di quelle de' fiumi. Sempre nuota contra acqua, e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore, e la bontà; onde subito conuiene mangiarla. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di un grassissimo Cappone. Quelle de' laghi nucono agli infermi; ma non quelle de' fiumi, che come sassatili, e digestibili si concede nelle feбри ardenti. Accrescono lo sperma.

Elettione. **C**He sia preso ne i fiumi: perche quiui si fa piu grasso, e piu saporito, che nel mare. Che sia di etade; e si mangi la pancia principalmente.

Giouamēti Si stima nelle tauole per cibo lautissimo, e pretiofissimo, e che tenga il primo loco. Nutrisce assai, acresce il coiro, e rinfresca il sangue.

Nocumēti Nuoce a gli infermi, & a i conualescenti; perche ha la carne grassa, e genera humor vischioso, che tardi si digerisce.

Rimedio. Cotto a lessò nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor bianco, che sia acetoso, con vn poco di cannella dentro.

Gradi. E caldo nel principio del primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, E buono ne i tempi caldi per ogn'uno, eccetto
Etadi, per i catarrosi, e per quelli che patiscono dolori
Cōplessioni nelle giunture.

O M B R I N A.

Elettione. **S**I deue mangiare spetialmente ne i giorni caniculari, ch'è all'horapiu grassa, e piu saporita, e tra tutte le parti si loda piu il ventre.

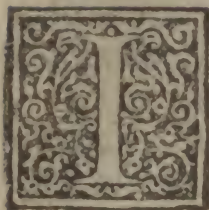
Giouamēti Dopo lo Sturione, è il piu nobile, & il piu saporito pesce, che si mangi. Dà buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, e cresce lo sperma.

Nocumēti Nuoce allo stomaco freddo, e tardi si digerisce, quando non è ben cotta; e genera ostruttioni.

Rimedio. Cuocendosi a lessò nell'acqua, & aceto, e poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani, bagnandosi con molto oglio, & agresta.

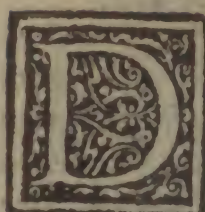
Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi, E buona ne i tempi molto caldi, per i giouani, e
Etadi, per i colerici; ma nuoce a i vecchi, a i flemmatici, &
Cōplessioni alle persone otiose.



L Sturione, quando è picciolo, si chiama Porcelletta; e quando è grande, si chiama Sturione: ma però non sono spetie differenti. Si troua in Mare, & in fiumi; perche dal Mare va all'acqua dolce. Partorisce l'estate, così in Mare, come ne' fiumi. Nō si pasce di pesci, ma di escrementi, e di grassezza, e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno non con hami, a quali non si accosta, ma con reti. Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fa il Caiuaro, che si porta in mercantie, e si mangia cotto, e crudo: se ne fa assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai; & è ottimo per isuegliar l'appetito, e per far bere con gusto: e della polpa se ne fanno gli Schenali che sono salati, e secchi al fumo.

Questo pesce fu detto da Greci Sciena, che vuol dir Ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo. piu tosto appare ombra che pesce. Quando è picciola, pare tutta d'argento lucido, diuien grande, tiene il corpo sotto, che pare d'argento lucido, et di sopra oscuro, & opaco. Se ne sono uedute di 60. libbre. Nasce, e uiue nel mare appresso i scogli herbosi, e vicino ai gorgi dell'acque, e non entra nell'acque dolci. Mangia altri pesci, e sempre camina sola, e non in compagnia d'altri, ancora che siano della sua spetie. Quando ha paura, nasconde solo il capo, e gli occhi.

Elettione

Euesi elegger piu presto picciola, che grande, che si digerisce meglio; e non sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti, ma in luoghi sassosi.

Giouamēti

E delicata al gusto, posta sopra i morti de' velenosi animali, gli sana; e mangiata, leua le malie fatte con mestruai di donne.

Rimedio

Se si cuoce sopra la craticola, bagnandosi con oglio, e succo di aranci; ouero fritta si condisce con aceto, spetie, e zafferuauo; e cosi si conserua per molti giorni.

Gradi

E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

*Tempi,**Etadi,**CōpleSSIONi*

E buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici; e per quelli che hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che si esercitano assai.

L A M P R E D A.

Elettione

He sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, o di Aprile, che all' hora è piu grassa; e la spinal medolla è piu tenera.

Giouamēti

Al gusto è delicatissima, è pretiosissima nelle tauole, da ottimo nutrimento, & multiplica, & multiplica lo sperma.

Nocumēti

Si digerisce vn poco tardi, massime se non si cuoce bene; e si crede che nuoca a i podagrosi, & a chi patisce ne i nerui.

Rimedio

Se si affoga dentro la maluasfia, e se gli ferra la bocca con noce moscata, e i buchi co' garofani, e si cuoca in vn tegame con nocciuole, pane, oglio, e spetie, e maluasfia.

Gradi

E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

*Tempi,**Etadi,**CōpleSSIONi*

E buona di ogni tempo, per ogni etade, e cōpleSSIONe, eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nerui,



La Triglia è detta da Latini *Mullus*, e da Venetiani *Barbone*: si pasce di *Alga*, d'*Ostreghe*, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini; e però è consecrata à *Diana*: rare volte passa il peso di due libbre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima

stimale le Triglie, e le pagauano molto care, per hauerne il fegato. E pesce marino, ma non nasce ne i mari di Settentrione: si troua anco ne' stagni di mare; ma quella è di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i *Uinari* uina come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno, e però è attribuita alla triforme Dea. Dice *Oppiano*: *Accipiunt Triglæ terno cognomina partu*. Dicono i cuochi, che la Triglia non si apre; ma perche resti intiera, basta che gli diano vn bacio alla bocca. La Triglia ha due barbe nel labro di sotto, e però è detta *Barbone*. Affogata nel vino che si bene, fa venire in odio il vino.

La Lampreda ha hauuto questo nome; perche sempre sta leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi; perche nel principio della Primavera entra nell'acque dolci, et al principio dell'estade ritorna al Mare, e nel fine della Primavera partorisce doue si troua. Nell'estade la sua spinal medolla, ch'è tutta senza spine, diuenta durissima, e però in quel tempo non si deue mangiare. La sua carne è di ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto desiderata. Da Latini è chiamata *Mustella*; e da Greci *Galexia*. Quelle che sono grosse, e macchiate si pigliano in alto mare, lontano dal lito, e molto di rado si pigliano ne i fiumi. I Tedeschi le chiamano *Noue occhi*.

*Elettione.**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio.**Gradi.**Tempi,**Etadi,**CōpleSSIONi*

He sia grasso, & preso nella Costa di Amalfi, ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina.

Da copioso nutrimento; ma se è molto grasso, non nutrisce tanto, e si digerisce molto meglio. Stringe il corpo.

E di tarda, & difficil digestione, & aggraua lo stomaco, massime che sia debole.

Cuocendosi nell'acqua, con molto oglio, e sale; ouero arrosto, bagnandolo spesso di oglio, e di agresta; ouero facendosene la gelatina.

E caldo nel primo grado, e secco nel secondo.

E cibo delicatissimo per l'inuerno, per i giouani, e per i colerici; ma non per i vecchi, ne per i flemmatici.

O R A T A .

Elettione.

CHe sia presa d'inuerno, in alto mare, e non in altro tempo, ne in mare morto. Si lodano quelle che sono prese ne i mari di Levante.

Giouamēti

Da copioso, & buono nutrimento a chi la digerisce bene; sana i veleni naturali, & accresce il coito.

Nocumēti

E difficile da digerirsi; perche ha la carne molto dura, e per chi ha lo stomaco debole.

Rimedio.

Cuocendosi in acqua, & oglio, con zafferano, spezie, vua passa, & herbe odorifere, ouero su la craticola, o marinata.

Gradi.

Nel caldo è temperata, ma è secca nel primo grado.

*Tempi,**Etadi,**CōpleSSIONi*

E buona lo inuerno, perche è piu saporita; conferisce a' giouani, & a quei che sono di calda cōpleSSIONe, di gagliardo stomaco, e di grande esercitio.



Ono i Dentali chiamati da Greci Sino-
di, e da Latini Denticies. Quando sono
piccioli, nuotano, e uiuono separati, e
solitarij dalla sua specie; ma quando so-
no in età confirmata, stanno sempre in
compagnia, e così ingannano i pesca-
tori, che col cibo cercano prendergli: essi stando insieme,
e ridotti in giro, si danno il segno l'uno all'altro, e si am-
moniscono, che nessuno vada a pigliar quel cibo; ma quei
che uanno soli, facilmente si prendono; il che è in prouer-
bio appresso i pescatori: Gli Schiauoni li tagliano in pez-
zi, e li cuocono con l'aceto, sale, e molto zafferano; & in
gelatina li portano tutto l'anno à vender per Italia:

L'Orata acquistò questo nome, perche ha le ciglia di
color d'oro, e da Greci fu detta Chrysophrys, ma i
fianchi sono di colore d'argento. E pesce di mare; ma
uiue appresso ai liti. Partorisce l'estate, uicino alle boc-
che de' fiumi; e sta mentre dura il feruore dell'estate na-
scosta nel fondo delle acque per 60. giorni, come impa-
tiente del caldo: è stimata molto nelle tauole, e tenuta per
pesce nobilissimo, e uiue solo di carne d'altri pesci. Alcu-
ni dicono che si troua ne i laghi; ma appresso gli scrittori
non se ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che con-
seruasse l'Orate ne i uiuari; onde prese questo nome.
Sono questi pesci piu timidi de gli altri; perche si nascon-
dono sotto le radici de gli alberi, che sono ne i liti, e col
batter le frondi si spauentano, & si pigliano facilmente.

Elettione

CHe sia piccolino, e non grande, perche è piu tenero, e piu presto si digerisce, e che nō sia preso in mari morti.

Gionamēti

E delicatissimo al gusto, e molto stimato nelle tauole: accresce l'appetito; e dà all' huomo molto, & buon nutrimento.

Rimedio

Quando è grande, è di difficil concottione; e particolarmente nuoce a i paralitici.

Si cuopre con la farina, e si frigge, e poi s'asperge con succo d'aranci. Meglio si cuoce in acqua, e vino al pari, oglio, pepe, & herbe odorifere, col suo succo.

Gradi

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Quando è piccolino, è buono d'ogni tempo, e p ogni persona; ma quando è grande, ricerca vno stomaco gagliardo, perche è di dura digestione.

S P I G O L A.

Elettione

CHe sia cādidiſſima, e molliſſima: si chiama Lati, e che sia presa nel Teuere, tra gli due ponti, d'Inuerno, e spetialmente del mese di Gennaio.

Gionamēti

E di sapore delicatissimo, e molto grata nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

Nocumēti

Nuoce quando è grauida, perche genera molti escrementi; & in ogni tempo, per esser assai humida, nuoce a i catarroſi.

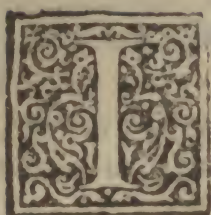
Rimedio

Cuocendosi sopra la craticola a fuoco lento, bagnandosi con oglio, aceto, e sale; ouero in acqua, & aceto, e poi mangiandosi con ſapor bianco acetoso.

*Gradi**Tempi,**Etadi,**Cōpleſſioni*

E fredda, & humida nel ſecondo grado.

Il tempo della ſua perfeſſione è il meſe di Gennaio, onde ſi dice per prouerbio: Gennaio Spigolaro; & all'hora conferiſce ad ogn'età, e compleſſione.



L Calamaro si troua in tutti i Mari, e si chiama da Greci Theutis, e da Latini Loligo. E senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, i quali tutti hanno il capo tra il uentre e li piedi. Ha otto piedi, et è senza viscere, come gli altri molli. Ha un' humor negro simile all' inchiostro dentro una uessica, il quale quando ha paura, esce fuori; come auiene a gli huomini timidi, che se li moue il corpo; e questo humore, è detto da Greci Tolon, e la uessica Micon: così intorbi dal' acqua e fugge i pescatori. La femina ha due budella, che seruono per mammelle, e fa l'oua; il che non ha, ne fa il maschio. Non si troua in acqua dolce. Non camina, ma solo nuota, come la Seppia; ouero vola sopra l'acque, come le Rondini. Mangia i Cefali, & i pesci molto grandi.

L A Spigola si chiama da Greci Labrax, & Licos. In Toscana Ragno, in Venetia Varolo, in Genoua Louazzo, in Napoli Spinola. Ha la lingua d'osso, una pietra nella testa, et il cuore triangolare. nasce nel mare, ma entra ne' fiumi, e nuota quasi sopra l'acque. Partorisce due uolte l'anno; ma l'ultimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci: è rapace, vorace, e crudele. Rode la coda del Cefalo, col quale ha scambieuo le inimicitia, eccetto che il Giugno, il Luglio, e l'Agosto, nel qual tempo uiuono in sieme con grandissima concordia. Quando è circondata dalle reti, con la coda ara e caua l'arena, e così abassandosi fugge la rete. Quando è ferita dall'harno, fa la ferita maggiore, e caua l'harno; e finalmente è ammazzata da Gambarelli, che molti n'ingiottisce, et essi col corno acuto, che hanno in fronte la feriscono. Da Latini è detta Lupus.

Elettione **C**He sia preso in mare, non fangoso; ma arenoso, e sassofo; e che il lito guardi a Settentrione; che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

Giouamēti E delicato al gusto; & il brodo doue egli è cotto, moue il corpo; dà buon nutrimento; & il suo fiele sana i dolori de gli orecchi.

Nocumēti Nuoce allo stomaco, quando è d'acqua fangosa; non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

Rimedio I grossi si cuocono a lessò, ouero si fanno arrosto; i piccioli si friggono. Co' primi si cuoce l'origano; e con quegli vltimi si pone il succo di aranci.

Gradi E frigido nel primo grado, & humido nel secōdo.

Tempi, Questo è cibo per l'Autunno, e per l'Inuerno; ma

Etadi, ricerca giouentù, complessione calda, stomaco ga-

Cōplessioni gliardo, e grande essercitio.

L A C C I A.

Elettione. **C**He sia presa in acque dolci, e non in mare; pche in fiume si fa grassa, tenera, e saporita, e sia di Aprile, o di Maggio: e sia piena di uoua.

Giouamēti E delicata al gusto, e dà assai nutrimento al corpo, e prouoca il sonno. Ha in capo vna pietra, che gioua alla quartana.

Nocumēti Nuoce quando è presa in mare; perche ha la carne dura: e nuoce ancora a chi ha lo stomaco debole; perche genera flemma.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale, e si māgia con sapore acetoso; ouero si fa arrosto bagnata con aceto, & oglio col finocchio, o saluia, o rosmarino.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secōdo.

Tempi, Ogni volta che questo pesce sia preso in fiumi, e

Etadi, che sia nel tempo della Primavera. conferisce ad o-

*Cōplessioni*gni età, e complessione in mediocre quantità.

I Cefali tutti si chiamano digiuni, non perche non prendano nutrimento; ma perche non mangiano per cibo cosa che sia animata: onde non si mangiano l'un l'altro; ma ne tan poco nessuna sorte di carne: onde non con la carne, ma col pane si prendono. Si pascono d'allegga, e d'arena, e non uanno all'homo, c'habbia carne. S'ingravidano di Dicembre, portano 30. giorni, e partoriscono una volta l'anno alle bocche de' fiumi. Delle sue oua salate si fanno le Bottarghe, dette da Greci Oatarica. L'oua, & i parti piccoli non sono toccati da altri pesci; ma quando sono cresciuti, sono insidiati da tutti. Si trouano in tutte l'acque; e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La lussuria li fa pigliar facilmente; e quando hanno paura, nascondono il capo, credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

LALaccia fu detta da Greci Thrissa, da Venetiani Chieppa, da Napolitani Alofa, et da Ausonio Alofe. Se non fosse la moltitudine delle spine, non cederebbe ad altro pesce, tato è ella saporita, massime quelle che si pigliano nel Teucre. dopo queste, quelle dell' Arno; & ultime sono quelle del Vulturno. Quelle di mare sono aride, secche, e dure; ma come entrano ne' fiumi, subito diuengono grassissime: et al principio di Giugno tornano nel mare a partorire. Ne' fiumi non si trouano, se non piene d'oua, o di seme, che si dice latte. I Latini la chiamano Clupea; le migliori sono quelle d'oua.

*Elettione.**Giouamēti**Nocumēti*

He sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere piu tosto la carne magra, che la grassa.

La sua carne sana i morfi de' cani rabbiosi. Il suo ventre, che è grassissimo come quello del porco, è molto desiderato nelle tauole.

Genera molto escremento, tardi si digerisce, accresce la flemma, e graua lo stomaco.

Rimedio.

Quando è conseruato con sale, si fa migliore, e fresco si cuoce su la craticola con aceto, coriandro, sale, e molte spetie.

Gradi.

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

*Tempi,**Etadi,**Cōp. effioni*

Non si deue mangiare se non l'autunno, e l'inverno, da' giouani, da' colerici, e da quei c'hanno buon stomaco, e che fanno molto essercitio.

T E N C A.

*Elettione.**Giouamēti**Nocumēti**Rimedio.**Gradi.**Tempi,**Etadi,**Cōp. effioni*

He sia femina, e non maschio, e presa in fiume, ouero in lago non fangoso, e che non sia tempo d'estade, ma di autunno, o d'inverno.

Sono al corpo di poco, o nessun giouamento, ma tagliate per la lunghezza della schena, & applicate alle piante de' piedi, leuano l'ardor delle febri.

Si digeriscono tardi, grauanano lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Cuocendosi con aglio, & herbe odorate, e spetie, al forno; o con oglio, cipolla, & vua passa; o rouer

sciata, & empita di menta, aglio, petrosello, & aceto.

E fredda, & humida nel secondo grado.

E cibo da vsarsi in tempi freddi, da' giouani, da'

colerici, & da quei che molto si affaticano.

IL Tonno è detto da Greci *Thynnus*, e da Latini *Thynnus*, ne' giorni caniculari è molestato da un uermicciuolo, come *Tafano*; e però in quel tempo si ha da fuggire: usa il coito nel mese di Febraro, e partorisce nel solstitio dell'estate, solamente in Ponto, e non altroue, & in pochi giorni cresce; perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quando nasce si chiama *Cordilla*, poi *Limosa*, poi *Palamide*, e come ha finito l'anno, Tonno. E crudele, perche mangia i propri figliuoli. Vede piu con l'occhio destro che col sinistro. Mangia solamente carne, e ghiande. Tanto cresce che crepa, e non uiue se non due anni al più. Della sua carne salata si fa la *Tonnina*, e l'*Tarantello*; e l'oua si salano, e se ne fanno *Bottarghe*. Non ha se non un'occhio, e però nuota con quella parte doue ha l'occhio buono, verso terra.

LA Tenca non è nominata da gli antichi, forse perche fosse plebeo pesce, e come si dice solazzo del uolgo. Solo Cicerone nel libro de *Claris oratoribus*, fa mentione di un'oratore Piacentino, il qual per esser molto faceto, fu detto per soprannome il Tenca. Non si trouano mai in Mare; ma ne' fiumi o nelli laghi, e queste per il più puzzano di fango; ma quelle di fiumi, non si pigliano tutto l'anno, ma di autunno sono più grasse: sono poco stimate da chi habita la Marina, ma molto da gente di Terra. Sono cibo da persone che molto si faticano, e che hanno buono stomaco, e però dal Maggio sino al Nouembre sono tristissimo cibo.

Elettione.

C He sia di fiume, s'è possibile, ouero de' laghi, che non siano pieni di fango; che sia grande, fresco, e grasso.

Giouamēti

Dà molto nutrimento, e le sue mascelle abbruciate, e fatte in poluere, e beuute in vino al peso d'uno scudo, rompono la pietra.

Nocumēti

E di dura digestione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco, moltiplicando la flemma.

Rimedio.

Cuocendosi a lessio insieme con herbe odorose, e con oglio, e poi mangiandosi col sapor bianco; ouero arrosto su la craticola con origano, & aceto.

Gradi.

E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi,

Questo è pasto graue; e però conuiene l'Inuerno

Etadi,

a i giouani, & a i colerici; ma quādo è preso in fiumi,

Cōplessioni è molto manco nociuo, e piu digestibile.

A N G V I L L A.

Elettione.

C He sia del mese di Marzo, ò di Aprile; presa in mare arenoso, e non fangoso; e che subito presa, sia cotta.

Giouamēti

E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimento: e col sale conseruasi lungamente, e diuene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumēti

Genera vn poco di ventosità, malsime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio.

Cuocendosi su la craticola, dentro vn foglio di carta con oglio, petrosello, e coriandoli; o con sale, & origano, per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi.

È fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi,

Nel tempo della Primauera, questa conuiene a

Etadi,

tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, purché non

Cōplessioni se ne mangi troppa quantità.

HISTORIE NATURALI.

IL Luccio, si come sempre con la T enca viue, e si prende; così ancor' esso dagli antichi non è stato nominato. Non si troua in mare, e ne' fiumi pochissimi, e rari, mane' laghi, e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno uolentieri in luoghi fangosi. Nel Teucre non se ne pigliano dieci l'anno, e questi sono teneri quanto è il latte. Il Lucio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E carniuoro, atroce, e crudele: mangiagli altri pesci, e massime della sua spetie: sana le sue ferite col toccare la T enca. E cattiuo per gli infermi, contra i Medici da dozzina, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco discretione.

L'Anguille sono desiderate nelle tauole, per essere al gusto sopra modo soauì, e delicate: si generano senza ouo, e senza coito; perche ne' stagni, seccata l'acqua, si generano subito che è piovuto: viuono, e si nutriscono di pioggia. In mare nascono appresso le bocche de' fiumi, oue è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi; si dilettauo stare nell'acqua chiarissima; altrimenti nella torbida subito muouono; si come ancora in poca acqua s'affogano, come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudono. Il giorno dormono; e l'una mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arethusa appresso Negroponte l'anguille domesticate con gli anelli d'oro, e di argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua. Viuono otto anni; e sei giorni fuor delle acque, se spira Tramontana. Riferisce Atheneo, che in una cena, oue era una bellissima Anguilla, fu detto da uno de i conuiuanti: Tu sarai l'Helena di questo conuiuio, & io sarò il Paride. In Beotia si sacrificaua alli Dei. Archesistrato la chiamò regina, e guida della voluttà. Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

108 DELLA NATVRA
S A R D A.

Elettione **C**He sia del mese di Marzo, ò di Aprile, presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamēti E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

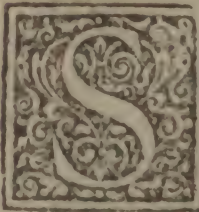
Nocumēti Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell' humido.

Rimedio Cuocendosi su la craticola, dentro vn foglio di carta con oglio, petrosello, e coriādoli, ò con sale, & organo, per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi,
Etadi,
Cōplessioni Nel tempo della primavera questa conuiene a tuttel etadi, & a tutte le complessioni; purché non se ne mangi troppa quantità.

F R A G O L I N O.

Elettione  E bene è buono d'ogni tempo; nondimeno è migliore l'Inuerno, mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.

Giouamēti Ha la carne tenera, saporita, facile a digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutare a chi l'usa di continuo.

Nocumēti Cuocendosi fritto, e condendosi con succo di aranci, e pepe; ouero arrostito si mangi caldo col succo di agresta.

Rimedio E temperato nelle qualità attriue; ma è humido nel primo grado.

Gradi
Tempi,
Etadi,
Cōplessioni Questo pesce, è migliore l'Inuerno, che in altri tempi, a tutte l'etadi, e complessioni, purché si mangi in conueniente quantità.

L *A Sarda* è molto conosciuta; perche in ogni luogo si troua, o fresca o salata: quando è piccolina, si chiama *Membrada*, poi *Sardina*, poi *Sarda*, ma solamente in *Mare uiue*, e si piglia. Quando è *Sardina*, si sala, e uolgarmente si chiama *Alice*, ouero *Anchiò*, partorisce due volte l'anno, e quando entra in *Ponto*, non ritorna adietro; ma entrando nel fiume *Istro*, e per i luoghi sotterranei, e meati di quello, passa nell' *Adriatico*. Si gode dello strepito della musica, e con quello si vede saltare, & uscire del *Mare*: si piglia con le foglie della *Bieta*. Le *Sar de* salate risuegliano l'appetito e nettano lo stomaco dalla flemma; e però se ne da tal volta a i conualescenti per primo pasto.

I *L Fragolino*, ch'è di color rosso, simile alle *Fraghe*, fu detto da *Greci Erythrinos*, à *Venetia* si chiama *Arbore*, e da *Latini Rubeli*. E pesce di *Mare*, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del *Mare*; e subito ch'è nato, si uede pieno d'oua: e perche tutti si ueggono esser' ad un modo, però si crede, che siano tutte femine, e questa grandezza si uede l'estate; e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di *Gambarelli*, e non sono uagabondi; ma uanno in compagnia de gli altri della sua spetie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

Elettione

He non sia presa in luogo fangoso; e se si può, piglisi di quelle, che sono rate su i fondi de' nauilij vecchi; sia de' mesi che hanno la R. e siano mangiate fresche.

Giouamēti

Ha vn certo succo salato, che moue il corpo piu gagliardamente di tutti gli altri testati; risueglia l'appetito, & accresce il coito; ma poco nutrisce.

Nocumēti

E vn poco difficile à digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma, e ui fa ostruzione.

Rimedio

Apparecchiandosi con pepe, oglio, e succo di arāci acetosi, dopo ch'è cotta su la bragia; auertendo che non si ha da lessare.

Gradi

E calda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi,

E salutifera ne i tempi freddi per i giouani, per i

Etadi,

colerici, e per quelli che hanno lo stomaco molto

Cōplessioni

gagliardo.

G R A N C H I O.

Elettione.

CHe sia preso appresso i fiumi, ò altre acque dolci; perche ha piu virtù del marino: sia di Primavera, ò di Autunno, e la Luna piena.

Giouamēti

Gioua ai tifici, & a quei che sono morficati da' cani rabbiosi; moue l'orina, accresce il coito, purga la renella, e nutrisce assai.

Nocumēti

La sua carne è vn poco difficile a digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.

Rimedio.

Cuocendosi bene su la bragia viua, e poi mangiandosi con pepe, e con aceto forte.

Gradi.

E freddo nel secondo grado, & humido nel primo.

Tempi,

E buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i co

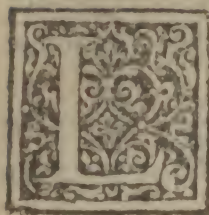
Etadi,

lerici, e per quelli che hanno lo stomaco molto cal

Cōplessioni

do.

DE' CIBI. III
HISTORIE NATVRALE.



L'Ostrega non ha testa, ma nella parte di sopra ha il meato, per il qual manda fuori gli escrementi: non è ne maschio, ne femina; ma da una sola banda produce un'ouo, donde esce vn' humor prolifico, e fecondo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch' incomincia a putrefarsi, ouero nella schiuma, che lungamente si ferma intorno i nauily. Non può uiuere fuori dell'acqua; quantunque non riceua in se aria, o altro humore: non si può mouere dal luogo, se ben sia staccata: non ha senso; ma secondo il moto della Luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, e d'esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche de i fiumi. È desiderata nelle tauole de' Principi, e si troua di varij colori. Ne i mesi che non hanno la R, non è buona; perche uà in amore, & perde il sapore. l'Ostrega fu chiamata da gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le più lodate erano quelle del lago Lucrino.

L Granchio fu detto da Greci Carcinus. Egli non ha coda, ma il corpo rotondo: e perche è senza testa, ha nel petto tutti gli instrumenti de' sensi. Ha gli occhi che guardano per storto, e la zampa destra più grande della sinistra. Usa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro così velocemente come innanti: mentre sta in terra, uà per le canerne: è di lunga vita, e nel principio della Primavera, depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce lo Scorpione. Di natura molto simili sono anco i Gambari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i Gambarelli nominati Squille piccole. In Fenicia sono i Granchi neliti de' fiumi di tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.

Elettione

CHe sia colta in luoghi mōtagnosi; che sia lontana da paludi; che habbia pasciuto herbe odorifere; sia purgata: sono anco buone quelle delle vigne.

Giouamēti

Gioua allo stomaco, & è grata al gusto: nutrisce assai, & è ottima per i tifici, e smorza l'ardore della colera, e la sete, e prouoca il sonno.

Nocumēti

Si digerisce tardi, e facilmente si cōuerste in flemma, e nuoce a chi patisce la renella.

Rimedio.

Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere, come menta, petrosello, e calamento, e con aglio, e con oglio; ma che sia molto ben cotta.

Gradi.

E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

E buona ne i tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

T E S T V D I N E.

Elettione.

CHe sia grossa, piena di uoua, e di buoni cibi pasciuta nella casa, auanti che si mangi.

Giouamēti

Dà grandissimo nutrimento, gioua grandemente a i tifici, & a gli estenuati.

Nocumēti

E di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri, e dormigliosi.

Rimedio.

Cuocendosi tanto, che sia benissimo cotta, e gitando via la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e con spetie.

Gradi

E fredda nel secondo grado, & humida temperamente.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

E buona ne' tempi caldi per i giouani, per i colerici, e per quelli, che durano grandissima fatica; ma vuole esser ben cotta, e ben apparecchiata.

LA Lumaca si fa ch'usa il coito, ma se di coito si generi, o di putrefattione, ancora è in dubbio appresso gli scrittori: stana scosta nel tempo dell'inverno, e nella bocca sua fa un coperchio tanto duro, che pare che sia di Gesso; e queste così coperchiate sono le migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruauano ne i uinari, e le ingrassauano con Sapa, Farro, & altre cose. Auertasi sopra tutto che siano colte in luoghi, che non siano fangosi, e che non habbiano mangiato herbe cattine. Di ciò sarà giudice l'odorato, e'l gusto: come non puzzano, non hanno cattiuo sapore, e siano ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le migliori sono quelle, che si colgono negli Spineti.

Nessuno animale, c'habbia le penne, le squamme, e la scorza, ha le reni, se non la Testudine; la qual ha la carne di tanta viuacità; che se bene se le taglia il capo, e se le caua il Cuore; nondimeno sopravuiue per molto spatio di tempo. Fa un fischio breue, e sottile. Partorisce l'oua con dura coperta, e di due colori, come sono quelle de gli augelli: le sepelisce in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di un'anno fa uscir fuori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fa un pesto per gli infermi, ch'è di grandissimo nutrimento, e rinfresca assai, & gioua à gli hettici.

- Elettione.* **C**He siano grandi, che si aprano facilmente, e che siano ben purgate dall'arena.
- Gionamēti* **C**Quando sono fresche, la loro decottione fa lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i peli.
- Nocumēti* La loro carne è di tarda digestione, e graua lo stomaco, fa venir la sete, e stringe il petto.
- Rimedio* Cuocendosi con vino, con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.
- Gradi.* Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.
- Tempi,*
Etadi,
Cōplessioni Sono buone ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano assai.

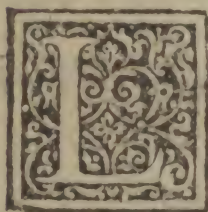
RANOCCHIE.

- Elettione.* **C**He non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque; che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.
- Gionamēti* Cotte lesse con oglio, e sale, e mangiate, sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi: la decottione fatta con acqua, & aceto, gioua a' dolori de' denti.
- Nocumēti* Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono le flemme; & il loro nutrimento è cattiuo.
- Rimedio.* Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapore fatto di herbe odorifere, e calde, e con vn poco di aglio.
- Gradi.* Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.
- Tempi,*
Etadi,
Cōplessioni Si deuono usare ne i tempi caldi, da i giouani, da i colerici, & da chi fa grand'essercitio; ma non da i vecchi, ne da i flemmatici.

DE' CIBI II 5
HISTORIE NATVRALI.



Elle Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, con dire, che le fresche soluono il corpo, e le salate fatte in poluere e mescolate con liquor cedrino non lascia no rinascere i peli: ma à tempi nostri non si vede che sia in vso il salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quini si lasciano stare un giorno, o due che così deponeranno tutta l'arena, c'haueranno: il vino cotto con esse le fa piu grate al gusto, e leua loro anco ogni humidità, massime se ui si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze, ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigois.



E Ranocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'oua, donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne, che non sono altro che occhi, e coda, e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altre parti: viueno solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango, et rinasciono all'acque di Primavera quell'istesse, che prima erano nate. Hanno due fegati. Usano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Seriso sono mutele. Quando molto strideno, significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. che in una Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Renocchie; perciò che queste bestie crebbero in tanta quantità, ch' i Cittadini furono costretti abbandonare la Città.

Elettione. **C**He i grani non siano vani, marci, e leggieri; ma freschi, grauiissimi, pieni, neri, ne troppo crespi: che tutti questi segni mostrano, che egli sia maturo.

Gionamēti Aiuta la concortione, risueglia l'appetito, caccia la ventosità, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui, e i lacerti: fa orinare, e consuma la flemma.

Nocumēti Nuoce alle persone, che sono di calda complessione ne i tempi caldi, & in paesi caldi: consuma lo sperma, & infiamma il sangue a chi troppo l'usa.

Rimedio. Vſandosi in poca quantità ne i tempi freddi, & sopra i cibi freddi, & humidì, e che non sia pestato troppo sottile.

Gradi. E caldo & secco nel fine del terzo grado, e quasi partecipa del quarto.

Tempi,
Etadi, E buono ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i
Cōpleſſioni flemmatici, & catarroſi.

C A N E L L A.

Elettione. **C**He ſia piu fresca che è poſſibile, il che ſi conoſce dall'odore, che ſia gagliardiſſimo, e ſoauiſſimo; dal ſapore, che ſia acutiſſimo; e dal colore, che tiri al roſſo.

Gionamēti Prouoca l'orina, reſiſte a i veleni, corrobora il ceruello, e tutte le viſcere; chiariſce la viſta, ne laſcia putrefare gli humori cattiuu.

Nocumēti Non ſi deue vſare da' colerici, ne in tempi, ne in paesi caldi; perche il troppo vſo infiamma le viſcere, & il ſangue.

Rimedio. Prendendoſi per condimento di cibi flemmatici, ne in tempi freddi, & in poca quantità.

Gradi. E calda, & ſecca nel terzo grado.

Tempi, Conferiſce ne i tempi freddi a' vecchi, a quei che
Etadi, ſono di fredda complessione, & c'hanno lo ſtoma-
Cōpleſſioni co debole.

L Pepe acerbo si chiama biancho, et il maturo si chiama negro, ilquale si coglie in India del mese d'Ottobre, e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stoie fatte di Palma, fin che diuenta negro e crespo, ilche si fa in tre giorni. Tutto il Pepe riscalda, prouoca l'orina, fa digerire, tira, risolue, e leua le caligini degliocchi, e fa partorire. Posto ne' luoghi naturali delle donne subito dopo il coito, impedisce l'ingrauidarsi. Composto in Letouaro, gioua alla tosse, & à tutti i difetti del petto. Masticato con l'vua passa, purgala flemma della testa, conserva la sanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

L A Cannella s'vsa in difetto del vero Cinamomo, ilquale à questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & sta appresso Principi grandi. Questa ha in se l'Aromaticità, la stitticità, e l'acuità; & però fortifica tutti i membri; gioua alla tosse, & a gli altri difetti del polmone; apre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco, consumando l'humidità che uirritoua, e sana le morsicature de' vermi uelenosi; aiuta la digestione, e scaccia la ventosità; conforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma. Purga, conforta, & aiuta la testa.

GAROFANI.

Elettione

He siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo; perche questi sono segni di freschezza.

Giouamèti

Fortificano tutti i membri principali & in spetie lo stomaco: sanano il flusso, e fermano il vomito, e leuano il puz-

zore del fiato.

Nocumèti

Nuocono a' colerici l'estate, & anco fanno amare le uiuande, quando u' si pongono in molta quantità.

Rimedio

Se si usano in poca quantità da flemmatici, ouero in tempi freddi, ne' cibi humidi.

Gradi

Sono caldi & secchi quasi nel terzo ordine.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Sono ottimi nel tempo dell'inuerno, per i vecchi, per i flemmatici, & per quei che sono catarrosi.

G E N G E R O.

Elettione.

CHe sia fresco, e non consumato dal tempo; il che dal buon'odore, & acuto sapore si comprende,

Giouamèti

& anco, che quando si spezza, non faccia poluere. Caccia la ventosità, riscalda, ma più tardi del pepe; è ottimo per chi ha lo stomaco freddo; pro-uoca il coito, consuma le flemme, e chiarifica la

Nocumèti

uista. Non è buono ne i tempi, e paesi caldi, ne per chi ha calda complessione: perche infiamma chi troppo

Rimedio.

l'ha in uso. Quando è fresco, se si condisce col mele, diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare; ouero secco

Gradi.

se ne v' si in conueniente quantità. Quando è fresco, è caldo in terzo grado, & humido nel primo: ma quando è seccato, diuenta secco nel secondo grado.

*Tempi,**Etadi,**Cōplessioni*

Gioua vsarlo ne i tempi molto freddi, a i vecchi, a' flemmatici, & a quelli che abbondano di molta humidità, & ventosità.



*N*ascono i Garofani in Oriente in alcune Isole del Mare d'India, e si portano a noi per la suuità del loro odore; confortano la virtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nausea, e l'inappetenza. Fanno il Cuore robusto, e moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro dramme con il latte, aumentano mirabilmente le forze di Venere. Assottigliano la vista, e leuano i fiocchi, e le nuuole degli occhi. Per cogliersi si mettono sotto gli alberi, & si battono con le canne.



L Gengeuo, quādo è fresco, hà molta humidità, il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe: e questo è causa, che non riscaldi così presto, come fa il Pepe, alqual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuo, che fresco si condisce in Oriente, è molto buono per moltiplicar il latte, lo sperma, e per accrescere il coito: e così anco per dar forza ad uno stomaco debole. leua l'opilationi, e gioua alla testa, e fa penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calecut, Città famosissima dell'India, fresco, e condito con Zuccaro, o cō Mele, e si serua per gli vsi sopradetti.

DELLA NATVRA
NOCE MOSCATE

Elettione **C**He sia fresca, e non pertugiata, che sia graue, bē piena di humore, e ben grassa; che queste sono fresche, e che sia rossa.

Gionamēti Fa buon fiato, leua le lentigini, conforta la vista, lo stomaco, il fegato, e la milza; prouoca l'orina, e cōferisce alla matrice.

Nocumēti Nuoce particolarmente a quelli che patiscono le morici, e che sono stitichi; perche ella stringe il corpo.

Rimedio. Vsfandola di raro, & in poca quantità, e mescolandoui seco vn poco di gengeuo; che con l'humidità sua la contemperi.

Gradi. E calda, e secca nel fine del secondo grado.

Tempi, E ottima ne i tempi dell'Inuerno, per le persone,
Etadi, che sono graui di età, per i flemmatici; ma nuoce a
CōpleSSIONi i melanconici.

Z A F F E R A N O.

Elettione. **D**Eue esser fresco, ben colorito, e che habbia nelle fila alquanto di bianco, lungò, non fragile, pieno, che bagnato tinga le mani, e che non habbia odore di muffa.

Gionamēti Conserua tutte le viscere, e fa buon colore: diuiso, conforta il cuore mirabilmente; prouoca il coito, e l'orina; & beuuto accelera il parto.

Nocumēti Va alla testa, e gli nuoce, facendo dolore, sonnolētia, & offusca i sensi; fa nausea, e toglie l'appetito; e contra l'ebbriacchezza.

Rimedio. Si adopri in pochissima quantità, e ne i tempi freddi: perche così farà stare il cuore allegro.

Gradi E caldo nel secondo grado, e secco nel primo.

Tempi, E vtile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, a i vecchi, a i flemmatici, & a i melanconici.

CōpleSSIONi



L A Noce Moscata spesso si pone ne i condimenti delle viuande de' nobili; perche ha buono odore, e grato sapore. Fa buon fiato di bocca, accresce la uista, conforta tutte le uiscere, e particolarmente la bocca dello stomaco; fa orinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia; fa digerire, consuma la uentosità; & fa gran beneficio a quelli c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo; perche riscalda notabilmente. ¶ flemmatici, & melanconici l'usino copiosamente, & i colerici se ne astengano.

L Zaffrano, che si chiama da Latini Crocus, è notissimo à tutto il mondo, apre l'ostruttioni, e fortifica il cuore, entra in tutte le medicine cordiali, pronoca il sonno, leua uia l'Asma, e tutti i difetti del petto. Non è buono per la uista, ne per la testa; onde si deue usare in molto poca quantità, e d'inuerno, ne' cibi humidi. Ha virtù di maturare, di mollificare, e di leggermente aprire. Applicato con latte humano, ferma i flussi degli occhi. Egli hà del costrettiuo, e però rende il corpo stitico. Il suo odore ferisce il capo, e perturbal' intelletto.

*Elettione**Giouamēti*Ianchissimo, graue, sodo, & durissimo
da rompersi.Mantiene il corpo netto, & mondo,
e gioua alle reni: nutrisce piu del me-
le; allarga, e monda il petto.*Nocumēti*Fa venir la sete, e si conuertere facilmente in cole-
ra; e però nuoce a quei che hanno calda complef-
sione.*Rimedio*Mangiandosi con granate, ouero con aranci, che
siano di sapore acetoso.*Gradi*E caldo & humido nel primo grado, ouero se-
condo alcuni è temperato.*Tempi,*E buono d'ogni tempo, e conferisce piu a quei
che sono di età matura, e di fredda complessione;*Etadi,**Cōplessioni* che a' giouani, & a' colerici.

M E L E.

*Elettione .**Giouamēti*Vro, chiaro, lucidissimo, che tiri
al color bianco, e che sia ben gra-
nito, e grosso.Riscalda lo stomaco, massime
ne' vecchi; muoue il corpo; resi-
ste alla corruzione, e si conuertere
in buon sangue.*Nocumēti*Nuoce a quei che sono di calda complessione,
perche infiamma il sangue, e moltiplica la colera,*Rimedio.*per la sua acrimonia.
Mangiandosi con frutti, o altri cibi che siano di
sapore acetoso, ouero col zuccaro rosato*Gradi.*

E caldo & secco nel secondo grado.

*Tempi,*Non si deue vsare se non ne i tempi freddi, per i
vecchi, per i catarrosi, e per quei che sono di calda*Etadi,**Cōplessioni* complessione.



L Zuccaro si chiama Mele di canna, perche si caua dalle canne di mele; e per esser buono, conuiene, ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmēte da Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma nō quanto fa il Mele, e non è anco tanto aspersino: e però piu diletta allo stomacho, al polmone, & al petto, ch' il Mele. In tutte le viuande è gratissimo, eccetto che nella trippa, perche postoui sopra, la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco. Mollifica la gola, & il petto, come anco fa quel zuccaro, che si chiama Candito, che leuala raucedine.



E Amico il Mele de' vecchi, e nemico de' giovani, de' colerici, e de' febricitanti: quando è crudo, si sente acre al gusto: muoue il corpo, prouoca il vomito, e genera ventosità nelle budella: ma quando egli è cotto, conuiene à quei che sono frigidì per natura, per età, o per infirmità; ma nuoce ai calidi, perche si conuerte in cholera. Muoue l'orina, netta il petto, & i polmoni dagli humori, che cascano dal capo. Se si digerisce, nutrisce molto; ma preso in gran quantità, subito fa opilationi. Si cuoce, sin che deponga tutta la schiuma.

DELLA NATVRA
MOSTO COTTO.

Elettione **C**He sia fatto di vino cauato dall'vua dolce, cot-
to tanto, che manchi per metà, e che sia ben
chiaro.

Giouamēti Gioua alla strettezza del petto, & a gli affet-
ti del polmone, & alle vlcere delle reni, e della vefsi-
ca; & è buono contra i veleni.

Nocumēti Fa ostruttione, genera ventosità, dà grosso nutri-
mento; tardi digerisce, e non è troppo amico dello
stomaco.

Rimedio Vsfandosi non per cibo, ma per condimento: e se-
co sempre si ponga pepe, o altre cose aromatiche,
d'Inuerno.

Gradi E caldo nel secondo grado, & humido tempera-
tamente.

Tempi, Ogni volta che sia per condimento de' cibi, confe-
Etadi, risce ad ogni età, & ad ogni complessione, in tutti i
CōpleSSIONi tempi dell'anno, e massime dell'Inuerno.

A C E T O.

Elettione **C**He sia fatto di ottimo vino, che sia vecchio, e
se si puo, che dentro ui siano le rose.

Giouamēti **C**E ottimo per smorzar l'ardore della cole-
ra, e la fete: fortifica le gengiue, risueglia lo
appetito, & incide la flemma.

Nocumēti Nuoce molto a i nerui, & alle donne che patisco-
no male di matrice: è pessimo per i macilenti: pun-
ge lo stomaco, e le budella.

Rimedio Mescolādoui seco acqua, e zuccaro in molta quan-
tità, ouero vua passa dolce.

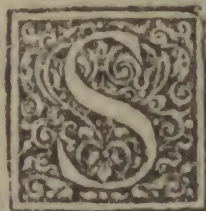
Gradi E freddo nel primo grado, e secco nel secondo,
quantunque sia di contrarie qualità composto.

Tempi, E gioueuole ne i tempi molto caldi per i giouani,
Etadi, e per i colerici, e nuoce a i vecchi, & a quei che pati-
CōpleSSIONi stono ne i nerui.



Il Mosto corto volgarmente detto Sapa, se si fa di uino negro; nutrisce molto, genera nutrimento grosso; ma consuma, e leua i catarri del petto. Quando si fa di uino bianco, diuenta piu sottile di sostanza, e mollifica piu il petto, e muoue ancora piu il corpo. La Sapa è di grossa sostanza; ma posta in empiastri fatti di semola, e sale, mitiga i dolori gagliardamente; fa grande oppilatione nel fegato, e nella milza; si per esser dolce, come anco per esser grossa: e però quei che sono oppilati, la deuono lasciare in tutto, ouero usarla in poca quantità.

Tutti i Filosofi s'accordano nella siccità dell' Aceto; ma nel resto sono differenti: perche lo pongono alcuni freddo; perche smorza l'ardore della cholera: & altri lo pongono caldo; perche buttato sopra la pietra, bolle, e rompe la pietra: però si puo dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante: e quanto manco egli è forte; tanto più è freddo. E nemico a i melanconici, & a stomachi freddi e particolarmente alle Donne, per rispetto della Matrice. Se si beue caldo; fa resistenza alle beuande velenose; ma beuuto in quantità genera l' Hidropesia.

Elettione

La fatto d'vua acerba, auanti ch'entri la Canicula, secōdo che insegna Dioscoride: ouero secondo l'uso commune, pur che sia chiaro.

Giouamēti

Gioua mirabilmente l'estate a smorzare la colera, a suegliare l'appetito, & a quelli che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumēti

Stringe gagliardamente il petto, e fa venire la tosse, & è anco molto nemico a' nerui, & a chi patisce dolori colici.

Rimedio

Vsandosi in compagnia delle carni, o d'altri cibi caldi, grassi, e dolci.

Gradi

E freddo nel primo grado, e secco nel secondo.

Tempi,

Si deue vsare l'estate, e ne i tempi molto caldi: &

Etadi,

conferisce a' giouani, & a' colerici; ma è inimicissi-

Cōplessioni

mo de' vecchi, & de' flemmatici.

S A L S A.

Elettione

CHe sia fatta di herbe molto odorifere, come Serpillo, Menta, Basilico, Aceto rosato, due Garofani, Pane arrostito, & vn poco di Aglio per chi piace.

Giouamēti

Risueglia mirabilmente lo appetito, e fa mangiare con voglia; fa digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocumēti

Nuoce a i febricitanti, & a quei c'hanno lo stomaco ardente, massime se si mangia in gran quantità.

Rimedio

Mescolandoui buona quantità di succo di agresta, o d'aranci acetosi, e mangiando cibi buoni appresso.

Gradi

E calda piu, e meno, secondo la natura dell'herbe, che ui si mettono.

Tempi,

Questa è stata ritrouata per suegliare l'appetito, ne i tempi ardenti, per ogni età, e complessione; e

Etadi,

Cōplessioni massime per i giouani.



L'Agresto si chiama da Latin *Omphacium*, conferisce à gli infiammati, & à gli abbrugiati, piu che l'Aceto: conuiene molto à i corpi cholerici, & à i sanguigni. In alcuni luoghi si cava il succo da' Limoncelli, e dagli Aranci acetosi, e si serua per l'uso d'Agresto, & riesce piu grato. L'Agresto vuol hauer del color citrino, che tiri al rosso. Rinfresca potentemente doue bisogna. I cibi caldi, secondo Auicenna, come sono i Colombi, si deuono r.angiare con molto Agresto; e cosi tutti gli altri caldi. Sopra i Pesci si ponga con spetie calde.

L'Asalsa è sapor uerde, è molto in uso per tutte le parti, e si mangia con le carni, per farle piu grate al gusto: e l'estate, massime, quando per i souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mille modi, ma Virgilio dicendo: *Alia, Serpillūq;, atque herbas contundit olentes*. Pare ch' approui questa per la migliore: alcuni usano la Mostarda, detta *Mustus ardens*, qual non conuiene se non ne i tempi freddi, S'usa anco l'Agliata, il sapore d'Uua, il sapor di Visciole, la Peperata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e secondo i tempi.

Giouamēti

Cresce il ceruello, ingrassa il corpo; gioua a gli hettici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai, fa bello il color del corpo, accresce il coito.

Nocumēti

Nuoce a chi ha la febbre; a chi ha doglia di capo; a chi patisce ne gli occhi; a i catarrofi; a chi ha la pietra; a gli oppilati; a i denti; & alle gengiue.

Rimedio.

Auanti che si beua, se li ponga dentro vn poco di sale, o zuccaro, o mele; accioche nello stomaco non si congeli, e si beua a digiuno.

Gradi.

Humido nel secondo grado, e quanto al caldo, è temperato.

Tempi,

Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, *Etadi,* per i colerici, e per quei c'hanno buono stomaco, & *CōpleSSIONi* è nemico a i vecchi, & a catarrofi.

B V T I R O.

Elettione.

CHe sia freschissimo, e dolcissimo: e se si potesse hauer, che fosse di pecora; sarebbe piu lodato.

Giouamēti

Purga valentemente, e tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto, e ne i polmoni pfreddo, e sana la tosse.

Nocumēti

Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & a chi molto l'usa, induce la nausea.

Rimedio.

Mangiando appresso di quello, cibi confortatiui, stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosato vecchio.

Gradi.

Caldo, & humido nel principio del primo grado.

Tempi,

E buono d'ogni tempo, pur che sia fresco; e conferisce piu a i vecchi, che a i giouani; petche gli pur *CōpleSSIONi* ga il catarro.

L Latte è composto di tre sostanze, l'una acquosa detta Sero, ch'è freddo, & humido, nitroso, e solutiuo: la seconda è grassa, della qual si fa il Butiro, & è temperata, ma untuosa: e la terza è grossa, della qual si fa il cascio; e questa è grossa, uischiosa, e flemmatica. Il più pregiato Latte è l'Humano, il secondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, il quarto è il Caprino, e l'utimo è il Bufalino; ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, e l'età dell'animale. Se il Latte ha uera molto Sero sarà senza pericolo affatto. Se ha uera molto Cascio, sarà da fuggire; perche genera la pietra. L'uso continuo del Latte nuoce ai denti, & alle gengiue; e però dopo che si è beuuto, si laui la bocca con uino mescolato con Mele, che così si fortificheranno i denti, e le gengiue. Il Latte muoue il corpo, leua la tosse, allarga il petto, e ristora i conualescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerir presto: e poi non si mangi nulla, non si moua, non si dorma, ne si beua uino, sin che sia digerito,

L'effetto del Butiro, quando è fresco, è simile a quello dell'Ooglio fresco: apre il petto, mondifica i polmoni, & in somma aiuta gagliardamente a maturare i catarrhi grossi, preparandosi le strade per l'essito di quelli; massimamente se si mangia in sua compagnia il Zuccaro, ouero il Mele. Usasi di cuocere il Butiro, e conseruarlo col Sale, e questo così preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del Sale: ma pure ritiene sempre la uirtù sua di aprire, e nettare le parti del petto; e quanto più s'inuvecchia, tanto più caldo diuenta.

Elettione

He siano freschissimi, e fatti à fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Giouamēti

Sono pettorali come il Butiro, & aggradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, e siccità dello stomaco.

Nocumēti

Ma non digeriscono, anzi sopranuotano all'altro cibo; sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuertono in vapori.

Rimedio

Se si mangiano in poca quantità, & se si mescola seco molto zuccaro, o mele.

Gradi

Caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi,

Questo è pasto piu da giouani, e da colerici, che

Etadi,

da vecchi, e catarrofi; perche ricerca lo stomaco

Cōplessioni gagliardo.

G I V N C A T A.

*Elettione**Giouamēti*

CHe sia di latte, al quale non sia stato leuato il Butiro, e che sia fresca, e di ottimo pascolo. Smorza la sete, e l'ardore dello stomaco, a chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumēti

Restringe il petto, e fa venir l'asma; e perche manda uapori al capo, fa alle uolte soffocatione, e sincope.

Rimedio

Mangiarne di rado, & il meglio è, non mai. Ma pure quando occorre, prendasi per primo pasto con molto zuccaro.

Gradi

Fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi,

E cibo da usarsi ne' tempi molto caldi, e piu conforme a' giouani, & a' colerici, che a' vecchi, &

*Etadi,**Cōplessioni* catarrofi.



Ono i Capi di Latte poco differenti dal Butiro; percioche essendo l'uno e l'altro il fiore, e la parte piu pura del Latte; il Butiro si coglie dalla massa del Latte, con certi uasi larghi, senza adoprare fuoco; ma i Capi di Latte si cavano dopo che il Latte ha bollito un pochetto, piano piano: che se il fuoco fosse gagliardo; non si coglierebbono, o non sarebbono buoni; e per questo i Capi di Latte non durano, ma presto si fanno acetosi, il che non auiene del Butiro. Inducono i Capi di Latte gran satieta, & a chi molto ne mangia, nausea. E però non se ne mangi molto; e si mangino col Zuccaro, dopò pasto. Nel Regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano sopra le foglie di Cauili, e li chiamano Natte: e quini pare, che siano piu saporiti, che in altri paesi.



A Giuncata, come anco ogni Latte tagliato, è congelato; subito mangiato si putrefa; e se dopò pasto si prende, fa discendere a basso tutto il rimanente del cibo indigesto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficulta; & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera vn nutrimento grosso, che ageuolmente genera lapietra. A molti ha fatto venire quella spetie di flusso, che si chiama Lienteria, ouero leggierezza d'intestini. In somma è peggiore d'ogni sorte di latte. Questo nome di Giuncata è tolto da' Giunchi ne quali si conserua, e si porta.

*Elettione**Giouamēti*

He sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco; che sia ancor calda; perche cosi piu presto si digerisce.

Gioua a gli huomini di calda complessione, conferisce a chi ha il flusso d'humori biliosi; smorza la sete, e l'ardor della colera.

Nocumēti

Nuoce allo stomaco frigido; indebolisce i nerui; induce sonno, & tardi si digerisce.

Rimedio

Mangiandosi molto fresca in vltima mensa, con molto zuccaro, & in poca quantità.

Gradi

Fredda, e secca nel primo grado.

Tempi,

Questa è proportionato cibo per i giouani, per i

Etadi,

colerici, e per quei che si affaticano assai; e si può

CōpleSSIONi mangiare d'ogni tempo.

C A S C I O.

Elettione

CHe sia fresco, fatto di latte temperato, e che sia di ottimo pascolo.

Giouamēti

Mollifica, & ingrassa il corpo; è gratissimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli altri Casci è piu digestibile; ma che non sia troppo condensato.

Nocumēti

Fa opilatione a chi troppo lo frequenta, massime a chi ha lo stomaco assai debole.

Rimedio

Mangiandosi seco in compagnia noci, mandorle, pere, e mele; ma non si ha da vsare sempre.

Gradi

E freddo, & humido nel secondo grado.

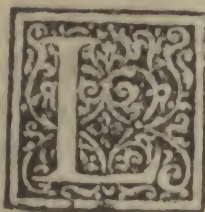
Tempi,

E pasto di dura digestione, e ricerca vn gagliardo

Etadi,

stomaco: e però conuiene piu a' giouani, & fatican

CōpleSSIONi ti, che a' vecchi, & a gli otiosi.



LA Ricotta offende manco lo Stomaco, ch' il Cascio fresco: e se l'huomo sia sano, gli gioua piu presto che nuoca; ma se lo Stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai, per esser di sostanza fredda, e grossa. Nel che si uede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La Ricotta salata è molto peggiore della fresca; perche da pochissimo, e cattiuissimo nutrimento; fa venir sete, restringe il uentre, commoue, e genera molta ventosità. Accresce la Renella, e la pietra nelle reni, e ne i uasi orinary, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le Fiorite; perche essendo fatte della parte piu pura, e liquide, si digeriscono piu facilmente, & non hanno grossezza nessuna; anzi penetrano presto, rinfrescano, e cauano la sete.

IL cascio fresco nutrisce piu del salato, & humetta. Tutti i Casci sono di tristo succo, eccetto ch' i Freschi, che dai stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mangiare quel giorno che si fa; perche come s' inuecchia, diuenta pessimo. Il Cascio uecchio si biasma, perche difficilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fa la pietra, opila il fegato, passatardi, genera colera, stringe il corpo; perche il Quaglio gli dà questa acutezza. Fa piu danno il Cascio infiammando, che utile assottigliando: se sarà di mezzo tempo, non sarà ingrato allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mangiandolo mediocrementemente. Il Pecorino è molto migliore de gli altri; si come il Caprino, è il peggiore. In somma mangisi in quantita tale, che serua per sigillo solo dello stomaco; et si offerui il Prouerbio commune, che dice. Caseus est sanus, quem dat aqua manus.



L bere è una cosa humida in atto, che nel ventre si mescola co' cibi, e quelli trasporta a tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause. L'una perche bagna dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risolvono, e si consumano. L'altra,

accioche porti il cibo a tutti i mēbri, e lo faccia penetratino quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere si fa per la digestione: quella per la nutrizione, e questa per la conseruatione della sanità; come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono di diuersa natura. E perche la Concottione non è altro, ch'una perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore; chiara cosa è, che quanto si fara miglior concottione, ne seguirà tanto piu perfetta nutrizione; e questo serà, quando insieme si mescoleranno il cibo, e'l bere; nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno a temperarsi insieme. Di piu, quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostanza simile all'orzata; accioche sia sottile, e penetrabile: E perche quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno, ch' in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo faccia diuentare e penetratino, e sottile, e questo è il Bere; del qual parlando Platone nell' Hipparco, disse, ch'egli era humido nutrimento del corpo, e nel 2. delle leggi disse; che si come il ferro nel fuoco si fa tenero, cosi i corpi de' vecchi col vino si fanno piu molli, e resisteno alla durezza, & alla siccità dell'età.

Regole da offeruarsi nel bere.



NON si beua ne Acqua, ne uino, quando lo stomaco è digiuno; massime chi è stato al bagno, chi ha usato il coito, o fatto altro essercitio tanto violento, che si sia accresciuta la frequētia della respiratione, o sia sudato; se prima non si prende refettione di cibi; perche nuoce

alla Testa, al Cernello, a Nerui, e fa alienatione di mente, massime se ci è gran fame.

Dopo il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo Vino, o Acqua secondo l'usanza; perche il bere quando lo stomaco è pieno, non lascia ch' il cibo tocchi la sostanza dello stomaco, anzi il vino interposto non lascia ch' il cibo si muti, come si conuiene.

Dopo ch' il cibo è calato dallo stomaco, e disceso giu al basso, allhora quei c' hanno gran sete possono satiar si di Vino, o d' Acqua, secondo la loro consuetudine,

L' Acqua beuuta dopo pasto, con la sua frigidità impedisce la digestione: et il Vino, come penetratino, porta il cibo indigesto.

Chi di notte ha sete, lauisi la bocca, non beua se non pochissimo a fatto, e con uaso di stretta bocca, ouero con tolleranza pongasi a dormire, secondo la dottrina d' Hippocrate, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Dopo l' Aglio, la Cipolla, et altri cibi acuti non si beua, perche si accresce caldo a caldo; e si fa penetrare per le uene quei cibi di mala qualità indigesti. Ma prima si mangino cibi di buona qualità, e poi si beua.

Vino a chi si nieghi, & a chi si conceda.

IL Vino si niega a' fanciulli, perche egli è un'aggiungere fuoco a fuoco sopra legne deboli, e perche turba loro la mente.

Platone fece la legge, che auanti li 18. anni non si potesse ber vino; e che nessun Generale d'essercito, Giudice, Gouvernatore, o altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno, potesse gustar vino. Aristotile ne' Problemi dice, che i putti non desiderano il vino; perche essendo molto humidi, non ne hanno di bisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna, quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astengano dal uino.

Il vino si niega a' giouani, che crescono: perche hauendo essi una natura calida, e feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'animo: e nel corpo di esser furiosamente agitati.

Si concede a' giouani virili, che passando li 40. anni, incominciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi, come cosa conueniente alla natura loro; perche col suo calore riduce la freddezza di quell'età ad un giusto, e conueneuol temperamento; ma non conuiene dargli vini potenti, perche nuouono al capo, & a' nerui; ma solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Queste leggi, puo esser che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauessero già luogo; ma in queste parti fredde, oue i vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai: massime che l'Italia antichissimamente fu detta Oenotria, dal produrre, e dal dilettersi del vino.

Il vino fu negato anticamente alle donne; perche con l'uso di quello chiudono la porta alle virtù, e danno l'ingresso a tutti i viti. E però si legge appresso Valerio, che Metello a furia di bastonate ammazzò la moglie, perche hauena beuto vino: del quale atto egli non fu da nessuno ripreso, non che accusato.

Effetti del uino beuuto moderatamente,

DAl moderato uso del uino, l'ingegno si fa illustre e chiaro, l'Animo si rende piu fedele, e piu mansueto, l'Anima si dilata, gli Spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone: Si come i Lupini, che sono amari, con l'infusione dell'Acqua si fanno dolci; cosi io col uino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Aristotile ne' Problemi disse, che'l uino apportaua agli huomini ardire, e speranza. Egli muta i viti della natura in contrario, p cioche l'huomo di empio lo fa pio, di auaro lo fa liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace; la taciturnita, e la pigrizia della Mente, muta in astutia, & in facondia. Scrive Ruffo, ch' i Persiani, e gli Eleni vsauano il uino, quando voleuano disputare, o discorrere, o dar consiglio graue: & gli Eleni in particolare l'vsauano, quando voleuano far versi, o sonare instrumenti musicali, con dire, che'l uino conduceua la mente humana dalla potenza all'atto. Di singolar temperanza fu lodato Augusto, il qual sempre si poneua a tauola, quando erano satiati gli altri conuiuanti, e si leuaua prima di tutti. Ed i essemplar parsimonia nel bere fu celebrato Giulio Cesare da Marco Catone, il qual disse: *Vnus ex omnibus Cesar ad euertendam Rempublicam sobrius accessit.* Nel qual senso Baccho fu cognominato mite dolce, donatore dell'allegrezza, nobile, generoso, candido, tenero, benigno, nitido, e blando. Et il uino fu detto lene, soaue, limpido, libero, molle, bello, muschiato pretioso fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo, Il Vino conferisce alla nutritione, alla concottione, alla digestione, & alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori, che sono concotti, nutrisce con velocita, rallegra il cuore, caccia le ventosità, prouoca l'orina, aumenta il calor naturale, inorassa i conalescenti, risueglia l'appetito, muoue i sudori, fa dormire, rischiara il sangue, ch'è torbido, apre l'ostruizioni, porta il nutrimento a tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda via il cattiu colo-

re

re della cotica, & ainta a fare uscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino, secondo la dottrina de gli antichi, vuole esser tanta nello stomaco, che non nuoti, & i cibi non vadano nauigando, ne faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del vino, parlando Galeno, disse, che il buon vino vuol essere di età mezzano, cioè ne nuouo, ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, o mezzo rosso, di odor soauo, e che nel gusto non si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conueneuole a tutti, massime a' vecchi.

Effetti del Vino beuuto fuor di modo.

Quando la quantità del vino, che si beue, nō puo esser moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda, ma genera effetti, & infirmità frigide; percioche soffocando il calor naturale, nuoce assai al ceruello, & a tutti i nerui; e quindi nasce l'apoplezia, la paralisia, il letargo, il mal caduco, lo spasmo, & il tremore.

Quanto poi appartiene all'animo, il vino fa gli huomini loquaci, ingiuriosi, forsennati, stupidi, homicidiarij, et lussuriosi: egli corrompe la mente, risolue l'animo, e distrugge le potēze animali, e naturali: e se l'ebbriachezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto beuitore fu notato Alessandro, e piu volte ripreso da Androcide, con queste parole: Ricordati, o Re, che quando tu beni il vino, tu beni il sangue della Terra; egli poco curādo queste ammonitioni, sbeffe molte volte per il troppo bere dormiuā due giorni intieri; onde diuenne. Prouerbio, e fauola delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere fu chiamato Caldius Biberius Mero. Nel qual senso Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace, martio, belligero, effeminato, mezzo huomo, e due volte nato. Et il vino obliuioso, estuante, feruido, fumante, schiumoso, ebbrio, insano, giocoso, & ignigero: Percioche, oltre che estingue il lume dell'anima rationale, molte volte è cagione di morte subitanea: poi che il vino in
alcuni

alcuni stomacchi si conuertere in colera, & in altri in puro aceto; e l'uno e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è ebbriaco, è come una Naue, che sta in mezzo il Mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna uolta, o per compagnia, o per delitia, o per sensualità bere un poco più del suo ordinario; auerta in quel pasto di mangiar poco; accioche la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le vene; e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino; ilquale con questa occasione fermandosi nello stomaco, manderebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si pongano cibi Diuretici nelle uiuande, ne si mangino cose dolci, ma cose amare, come mandorle. I Cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del vino: e dopo il pasto l'uso delle Cotogne, delle Cotognate, de i grani di Mortella, e di tutte l'altre cose astringenti, è molto a proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa impossibile, che di tutti i vini particolarmente si possa trattare, io mi ristringo a questi sei capi generali, che nel seguente foglio con l'ordine diuifino si contengono.

DELLA NATVRA
VINO VECCHIO.

Elettione.

CHe sia odorifero assai, potente, spiritoso, che non sia acetoso, ne amaro, ma grato a tutti i sensi

Giouamēti

Aiuta la virtu espulsiua, risolue i mali humori, e la ventosità; è buono per quelli, che hanno humori crudi nelle vene, e ne gli altri vasi.

Nocumēti

Nuoce a chi l'usa molto, a i nerui: nuoce al coito, perche disicca il seme; turba l'intelletto; e nuoce a i pannicoli del ceruello; e fa la vigilia.

Rimedio.

Che s'adopri solo per vso di medicine, e non per bere; e se n'usi poco, di rado, e molto bene adacquato.

Gradi.

E caldo, e secco nel terzo grado, quando passa gli quattro anni, e sempre inuechiando acquista piu calore.

Tempi,

Etadi,

Cōplessioni

Conferisce ne i tēpi molto freddi a' vecchi, & a' flemmatici, preso in cōueniente quātità: ma nuoce a' giouani, & a quei che sono di calda complessione.

VINO NVOVO.

Elettione.

CHe le parti grosse siano andate al fondo, & il vino resti benissimo clarificato, se non per natura, almeno per arte.

Giouamēti

Ha gran forza di vnire, e confortare gli spiriti, secondo Auicenna, e prouoca il coito; perche genera molto sperma.

Nocumēti

Quando non è chiaro, genera sangue feccioso, oscuro, e vaporoso. Molte volte fa venire il flusso hepatico, nuoce allo stomaco, & alle budella.

Rimedio.

S'aspetti a bere, finche sia fatto chiaro da se, ouero dalle tacchie, che sono ricci del legno della nocciuola, che in 24. hore lo fa venir chiarissimo.

Gradi.

Nel primo anno egli è caldo nel primo grado, & humido temperatamente. Al secondo diuenta caldo, e secco nel secondo grado.

Tempi,

Etadi,

Cōplessioni

Questo è buono l'inuerno, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno lo stomaco gagliardo: ma è nemico a i vecchi, & a i flemmatici.

DE' CIBI 141
HISTORIE NATURALI.



L Vino vecchio non nutrisce molto; ma si serua per le medicine, essendo egli molto caldo, e molto secco. Quando il vino potente per natura passa quattro anni; diuenta caldo, e secco nel terzo grado; e tanto piu cresce quanto piu inuecchia, acquistando sempre vn poco di amaritudine; & allhora ascende al capo, e nuoce à i nerui, & à chi è molto sensitiuo, quando molto se ne beue, anzi sono morti molti infiammati dal souerchio uso di tal vino; come fa fede Galeno al 2. de' luoghi affetti, ch'vn Grammatico andaua al bagno ogni giorno, e lasciaua vn putto in casa, ilqual per carestia d'acqua beueua vino potente e vecchio; e pero perdè il sonno, gli venne la febre, & alla fine delirando morì.

I L Vino nuouo non clarificato genera mali humori, e sogni disordinati, e ventosità nello stomaco, e nelle budella. Eperche bolle, & ha molte parti terrestri in se, però non pronoca l'orina; anzi ne' meati di quella genera ostruptione, & opilatione. Quei che sono frigidi, & humidi bisogna che se ne guardino. Dice Galeno, che il vino nuouo non ha altro di buono, se non che muoue il corpo; e se questa conditione egli non ha, diuenta molto nociuo. Tardi si digerisce, e tardi passa. Il vino di mezo tempo quando è chiaro, odoroso, e senza sapori acuti, è molto buono.

Elettione. **C**He sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, e trasparente, benché di raro si troui.

Giouamēti Diletta mirabilmente alla maggiore parte degli huomini, che seguitano l'appetito sensuale del gusto, nutrice molto, e gioua al petto.

Nocumēti Opila gagliardamente il fegato, e la milza, empie la testa, fa sete, e genera la pietra nelle reni, e si cōuertere in colera.

Rimedio Che i colerici non l'vino in modo nessuno, ne quelli che hanno le viscere malamente disposte, o pure di rado, e di poca quantità.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Non si deue usare se non ai tempi molto freddi,
Etadi, & è piu conueniente a i vecchi, che a i giouani; per
Cōplessioni che facilmente si conuertere in colera.

VINO BRVSCO.

Elettione. **C**He habbia mediocrementè dell' astringente, e non sia ne pontico, ne austero: sia sottile e poco colorato, e ben fatto.

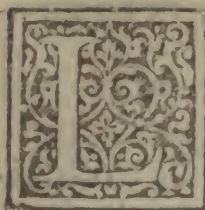
Giouamēti E buono nella febre diaria, al fegato infiammato & allo stomaco disseccato; rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il vomito.

Nocumēti Stringe il petto, e fa venire la tosse, nō dà buono nutrimento, ne fa buon sangue, & impedisce il sudore.

Rimedio. Che non s'vsi se non per medicina di conualescēti, e per cōplessioni calde, nelle quali la colera auāza.

Gradi. Tra gli altri vini ha tanto poco calore, che nō ariua al primo grado, è ben secco nel secōdo grado.

Tempi, Questo s'ha da bere solamente ne i tempi molto
Etadi, caldi, & è per i giouani, e per i colerici, & molto ne
Cōplessioni mico a i vecchi, & a i flemmatici.



E cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana; ma per accidente si fanno nocive; come il Vino dolce non tanto nuoce, perche sia dolce; quanto perche è di sostanza grossa, il che è causa della tarda penetratione; è però è opilatio, e nuoce al Fegato, ch'è affetto di apostema, è di durezza, e così alla Milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, come il Fegato ne sente nocumento; perche aiuta lo sputo, massime s'è bianco Nuoce al Fegato perche gli arriuua subito auanti che si coli per strade larghe; ma al Polmone non arriuua, se non dopò ch'è ben colato per strade strette.

I Vini bruschi, agrestini, stitici, pontici, austeri, & acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, c'hāno questi sapori tra di essi. È ben vero che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi; purché non partecipino dell'acetoso: cauano la sete, e rinfrescano; ma presuppongono uno Stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di vino ottimo, sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congiunta col sapor dolce, o altro sapore di uino buono, prouoca l'orina, fa digerire il cibo, e no'l lascia fumare al capo, e risueglia l'appetito.

Elettione. **C**He sia di sostanza piu sottile, che sia possibile, splendido, e chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamēti Nutrisce molto bene, genera buon sangue, leua la sincope, e fa vedere sogni grati la notte.

Nocumēti S'è grosso, graua lo stomaco, nuoce al fegato, & alla milza, con fare opilatione, & è assai tardo da digerirsi.

Rimedio. Mangiargli appresso granati, ouero aranci acetosi, ouero altri cibi conditi con aceto, o con succhi acetosi.

Gradi. E caldo nel fine del primo grado, e nel principio del secondo; nel resto egli è temperato.

Tempi, Questo è buono ne i tempi freddi per quell'etadi,
Etadi, e complessioni, che ricercano molto nutrimento, o
Cōplessioni uero medicamento astringente.

VINO BIANCO.

Elettione. **C**He non sia di piu di vn' anno; perche sarebbe troppo caldo: sia splendido, e lucido, e fatto di due mature nelle colline.

Giouamēti Resiste a i veleni, purga le uene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine: è buono per li vecchi; perche conforta il calor naturale.

Nocumēti Leua l'appetito del coito, perche disecca lo sperma, nuoce a i conualescenti, & a chi ha i membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio. Vlandosi in conueniente quantità ben temperato con l'acqua, e mangiando appresso le cotogne.

Gradi. E caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tempi, Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni
Etadi, complessione; pur che non sia troppo vecchio, e s'u
Cōplessioni si in conueniente quantità.



I VINI rossi grossi sono tutti più nutritiui de gli acquosi: per la grossezza grauanano un poco lo Stomaco, non asce dono al capo, non fanno imbriacare: ma se lo fanno, tardi si risolue, et empie no le vene di sangue grosso. Dice Gale no, che ha veduto gli Athleti vsar ta li l'ini per hauer gran forza, e l'hanno acquistata grandissima: è nutrime to come di carne di Porco. Però a gio uani si diano auanti il cibo, à vecchi ne prima, ne poi: perche per difetto di calore generano pietra, & opilatione nelle Reni. I Ne ri dolci, sono anco più nutritiui, ma anco opilatini. I neri Auste ri generano humori melanconici. I Rossi dolci sono pettorali. I Rossi che tirano assai al chiaro, e raspano; fanno orinare assai, e si dicono di color Gorro.



L Vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto così, perche somiglia i Cedri ben maturi. Egli è odorifero, e po tente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio: Bacchus amat colles. è pe netratiuo, genera colera, ascende al capo, fa ebriachezza, che presto si risolue, pre sto passa, assottiglia gli humori dagli escre meti, e riscalda i corpi frigidì. se ne guar dino quei che sono di calda complessione. Ci sono altri Vini bianchi sottili, acquosi, diafani, simili all'acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligoso ri. Questi prouocano l'orina, e'l sudore, nutriscono molto poco, non vanno al capo, fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Dia ria, & à conualescenti dalle feбри, leuano la sete, sono buoni l'esta de; e fanno digerire.

Natura & effetti dell'acqua.

L'Acqua è un corpo semplice, il cui natural luogo è che circondi la terra, e che sia circondata dall'Aria, & è di natura fredda, & humida, e sottilissima di tutti gli humori. L'Acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'Aria pura mai non si raffredda: e quest'Acqua non è appresso di noi, ma n'habbiamo un'altra, che non è tanto semplice; la qual però si putrefa, e si corrompe; si come per contrario i semplici elementi non si corrompono; ma si cambiano l'uno nell'altro. L'Acqua non da ueruno nutrimento a i corpi; perciocche come semplice (almeno rispetto à quelli) non può farfegli simile; perche il nutrimento non è altro, che una assomiglianza del cibo a i corpi fatta per uia del calor; e perche l'Acqua è fredda, & humida, non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche rempra, & assottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Così conchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'acqua non era cibo, ma vehicolo del cibo. Ma io direi, che l'Acqua uon può nutrire per questo, che douendo il nutrimento essere in prossima potenza sangue; & in più remota, membro; essendo l'Acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro, E conseguentemente non può nutrire. L'Acqua se bene non nutrisce; fu però necessaria per le cose dette, & anco à fine che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & consumi i fumi che sono raccolti intorno al cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma se auuiene, ch'ella troui vn calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare, si muta in quel l'istesso, e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. L'Acqua conuiene à tutte l'etadi, ilche non fa il vino, anzi più di quello gioua ai riscaldati, a quelli che abondano di humor melanconico generato per adustione, & alla palpitatione del cuore.

L'Acqua buona deue esser chiarissima, ch'il gusto la conosca, ne falsa, ne, dolce, ne amara, ne acre; ma insipida, e priua d'ogni sapore: ch'all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile: che all'occhio non appaia torbida; ma lucidissima, e sottile, che così si conoscerà esser composta d'aria sottilissima.

lissima: e questa Acqua tale sarà di facil distributione, presto si scalderà, e si raffredderà, e sarà leggerissima come abbondante d'aria, e priua di terrestreità. L'Acqua buona, secondo Hipocrate, è calda l'inuerno, & fredda l'estate.

Della bontà dell'acqua si fa questa proua: si pigliano due pezzi di tela di egual peso, e si bagnano in diuerse Acque, e poi si asciugano al Sole, quello che prima si secca, sarà bagnato in Acqua più leggiera: ouero dappoi che tutti due saranno seccati, si pesino; quello che sarà più liggiero, è stato bagnato in Acqua più leggiera. la bontà dell'Acqua anco da questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, è l'altre cose presto si cuocono, e nella trista tardi. L'Acqua delle Fontane, che corrono verso Oriente, per luoghi, e terre nette è la migliore di tutte l'altre, purché la Tramontana la tocchi, e'l corso sia veloce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella che corre verso Settentione, è grossa, tardi si digerisce, e tardi si riscalda. Quella che corre verso Occidente; è freddissima, e grauissima. Quella che corre verso mezo giorno, è calda, per lo più e salata; e molto perniciofa, quando sono venti Meridionali.

L'Acqua di Fumi non si vfi se non per necessitá, e che siano grandi, lontani dalla Città, senza immondezze, e fango, e quando è torbida, si mangino Mandorle dolci, ouero si temprino con vino chiarissimo, o si mescoli con poluere di Bolo Armeno Orientale, o con poluere di Spodio. l'Acque di pozzi profondi, & in somma quelle che per lungo tempo non si mouono, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la Milza.

L'Acqua più lodata è quella, che pious di meza estate, con gran tuoni, secondo Paolo Egineta: è ben vero che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza; ma bisogna che si conferui in vna Cisterna polita, e molto ben lauata. Questa Acqua secondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira a se la parte più sottile dell'acqua, & si fa migliore (pur che dal luogo oue si ripone nò prenda mala qualità, o cattiuo odore; perche all'hora nuoce al petto fa la tosse, e la voce roca) gioua alla digestione, prouoca l'orina, rinfresca il Fegato, e le reni, allarga il petto, e nò è molto frigidà.

L 2

L'Ac-

L'Acqua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di consenso di Pindaro, liquore pretiosissimo, con tutto ch'ella con vilissimo prezzo si compri. Al che hauendo risguardo i Poeti, & a gli infiniti beneficij ch'ella ci apporta, la chiamarono liquida, argentea, susurrante, corrente, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, viuua, garula, vitrea, irrigua, trasparente, scaturiente, vndante, tenue, mobile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, seconda, crepitante, sorda, caduca, cisternina, rauca, uaga, herbosa, fragile, trascorrēte, neuosa, lene, emaculatoria, querula, fumosa, saltante, emanante, placida, ventosa, sonora, bianca, risplendente, nauigera, instabile, limpida, rugiadosa, e cadente. Et alcuni volendo interpretar l'Etimologia di questo nome Acqua, dissero che voleua dire, Aequa, quasi eguale. Conciosia che s'ella non è da venti agitata, e commossa; non si troua cosa piu quieta, ne piu eguale di lei. Altri hanno esposto Acqua, cioè, A qua vinimus; percioche quest'elemento, oltra gli infiniti giouamenti che ci reca; pare anco che comandi a gli altri elementi; essendo che riempie la maggior parte della terra, distrugge il fuoco, ascende in alto, e pare che si usurpi il Cielo, e nel ritornare abasso rende fertile, e feconda la terra, che senza lei veramente sarebbe sterile, & inhabitabile. Et finalmente nel suo seno genera tante sorti di pesci per seruitio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito ualore.

Platone nel Timeo disse, che quando l'Acqua in forma di vapore nell'Aria inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quui condensata sopra la terra cade, all'hora diuenta Grandine: ma se in forma di Acqua al basso discende; all'hora per forza del freddo, che gli sta d'intorno, si fa Ghiaccio. E quando ella poca congelatione riceue & in se molta Aria ritiene; all'hora ella diuenta Neue. E se vicino alla terra auiene, che la rugiada s'ingrossi; all'hora diuenta Brina. Dal che si argomenta, che la Neue habbia in se molta Aria, e poca congelatione. Ilche dal fumo, ch'ella manda fuori, e dal nuotar sopra l'Acqua si comprende.

Effetti del bere fresco.

L bere fresco nacque dalla necessità della natura, laquale accioche si facesse, ui pose molto diletto, si come parimente veggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito; affine che si facesse per la multiplicatione della spetie. Diremo adunque, ch'essendo nel bere fresco gusto grandissimo, bisogna ch'egli sia anco grandemente necessario a gli animali, e massime ai corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da sapersi, che'l nostro calore naturale ha due potētissimi nemici. L'uno de'quali è il souerchio freddo ch'estinguendolo lo supera; e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo risolue gagliardemente, o sia per la stagione dell'estate fuor di modo calda, o per la regione di natura ardente, o per gli essercitij fatti con troppa violenza: lequali cose, si come hanno forza d'infiammare, cosi ancora sono molto potenti a risolvere, & indebolire il calor naturale. Hor accioche egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte contra la forza di questo gran nemico; gli è necessario, che se li porga aiuto di un gagliardissimo freddo; col beneficio del quale per Antiperistasi racquisti le forze perdute. Poiche per esperienza si vede, che l'istesso natural calore dal bere caldo essala e si risolue, s'indebolisce lo stomaco, si guasta la digestion, ascendono i vapori, e si stupefanno i sensi. Et se il caldo dell'Aria, della stagione, e della regione sarà poco; conueniente cosa sarà, ch'ancora il rinfrescamento poco sia: ma se sarà molto, bisogna che ancora il rinfrescamento sia molto; poiche il rinfrescare nō è altro, che temperamento del caldo. E ben si vede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'Acque poco fredde, auanti che ui si introducesse l'uso della neue, ogni anno ne' tempi dell'estate moriuo gran quantita di persone, di febri pestilentiali, causate da opilationi fatte nelle prime uene, per la mala digestion causata dal bere caldo; e poi che la Neue cominciò ad operarfi, che sono hora circa. 25 anni; sono cessate le febri pestifere: e particolarmente nella città di Messina si è offeruato, ch'ogni anno adesso ci muoiono mille persone meno di quello che faceua prima dell'uso della

A 3

Neue,

Neue, & hora ogni pouero arrigiano vuole Pane, Vino, e Neue. Fu ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo, per ristorare quelle humidità, che si risogliono; & essendo l'humidità qualità passiuā, che poco, o nessuna attione, per sua natura imprime, & opera; conueniua ch'ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da una qualità attiuā, e potente. Non dal caldo che consuma l'humidità; ma dal freddo che la conserua, e con la sua attiuuità porta al corpo in vn tempo giouamento, e diletto: e la fa penetrare con prestezza, sì che ogni parte ne senta beneficio quanto li conuiene. E però per natura si appetisce prima l'Acqua fredda, perche è fredda, & humida; secondo il uino freddo, ch'oltre il freddo, & humido nutrisce, & è soauē: ultimamente si bramano i frutti freddi, perche ricreano il calore naturale; e pare ch'insieme si beua, e si mangi. Onde conchiuderemo, ch'il bere fresco conforta tutte le uirtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattiuā, la Ritentiuā, l'Alteratiuā, e l'Espulsiuā: e fortifica di modo tutti i membri interni; che non gli lascia accostar nessuna sorte di humori corrotti; anzi gagliardamente gli ributta dal centro alla circonferenza. Et in somma il ber fresco leua, e sgombra i fumi, & li uapori caliginosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al Cuore, & in vn certo modo lo soffocano; dell'istessa maniera, ch'un vento fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche ualle per il freddo della notte si sia congregata, & condensata. Rinfrescasi il uino, e l'Acqua, all'aria della notte, & a i uenti freddi, secondo gli costumi de gli Egittij: & questo è bonissimo, & sanissimo modo; perche l'aria come sottile non ritiene in se grossezza ne terrestreitā; ma il male è che ne' maggiori bisogni dell'estate questi uenti non spirano. Rinfrescasi ne' pozzi, il che pur è buono, pur che i uasi stiano sopra l'acqua due palmi; acciò che partecipino la freddezza dell'acqua impressa nell'aria, e non quella dell'acqua istessa. Vñano anco il Salnitro i nauiganti, ma fa poco effetto; ne per altro raffredda, se non che per il uiolento moto le parti dell'acqua ridotte dal centro alla circonferenza, rinfrescano l'Aria, & i corpi circostanti; perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'Acqua, come si uede in
una

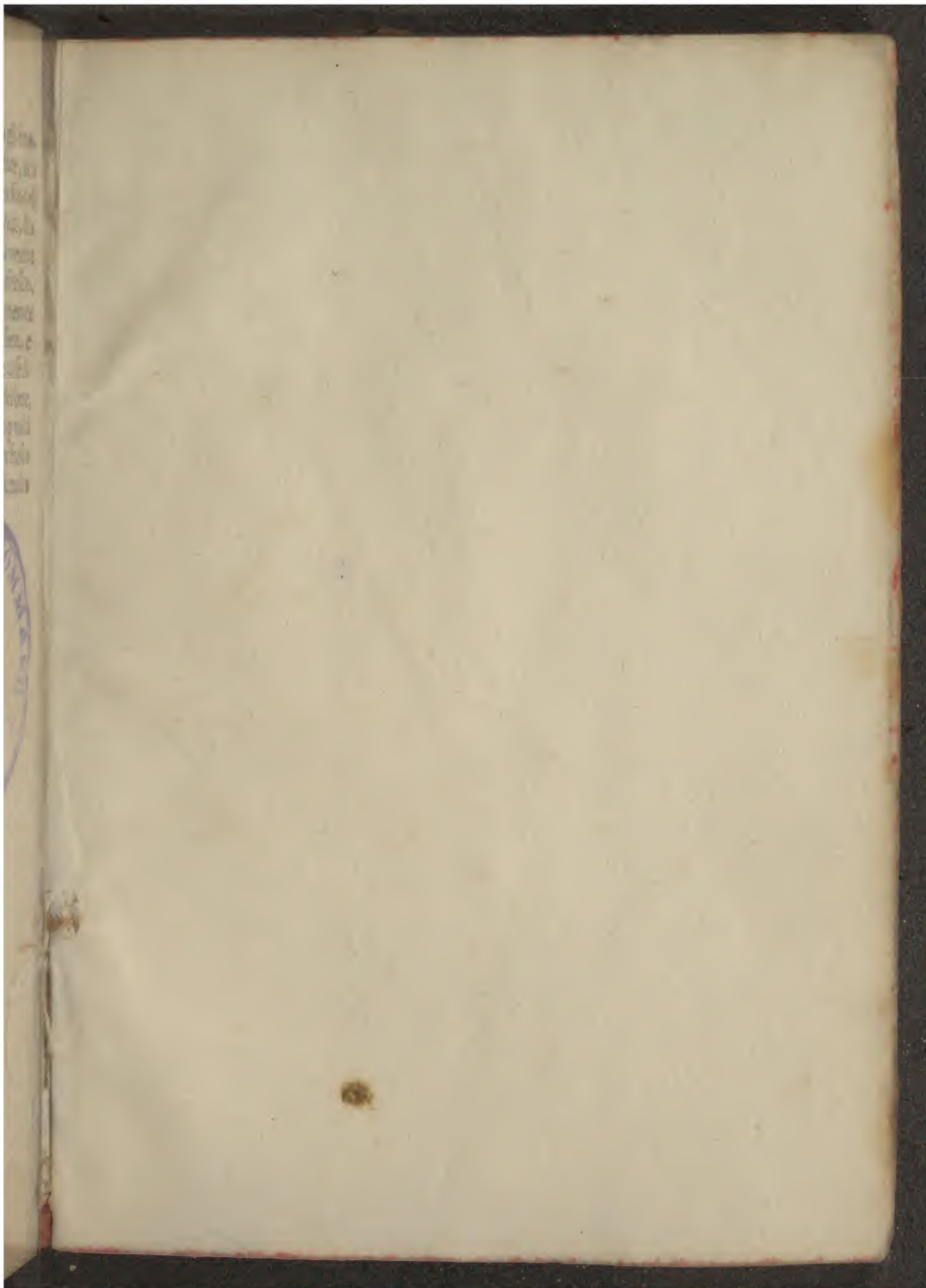
una Carafa di uino molto agitata nell'acqua, ilqual modo si dice, arrostitire il uino. l'Ultimo modo di rinfrescare è la Neue ilqual modo è molto lodato, purchè la sostanza di essa Neue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddandola per contatto, fa buono effetto: perche essendo la Neue Aria cōgelata & piu leggiera che l'acqua, sopra laquale sta a galla; chiara cosa è che raffredderà senza nocumento veruno, e ben si uede che delle Neui disfatte si fanno i Fiumi, de' quali beuono i contadini senza danno.

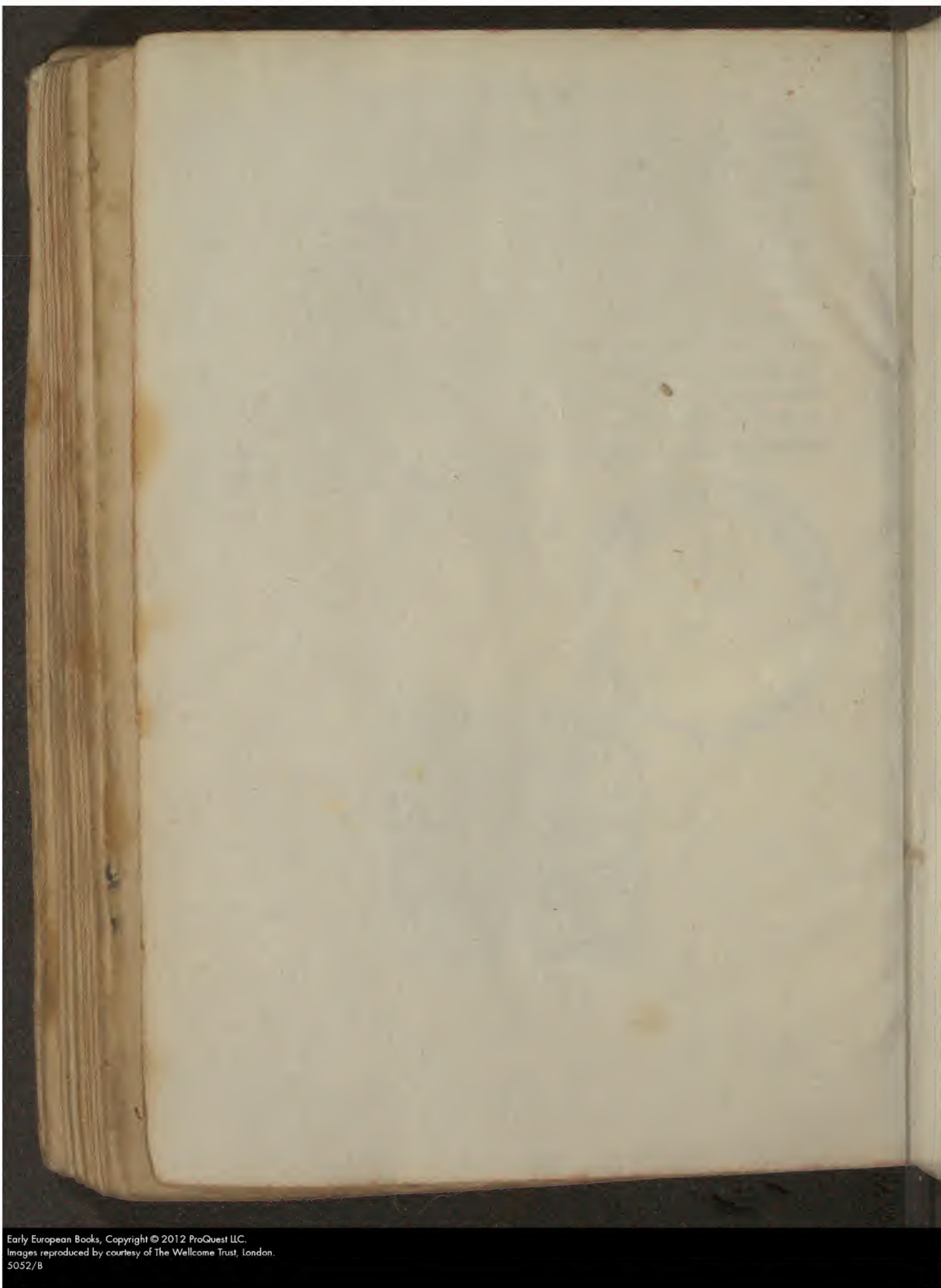
Che la neue cacci fuori gli humori tristi, e corrotti dal centro alla circonferenza, si fa chiaro dall'esperienza, che nelle Tazze, e Bicchieri di vetro pieni di uino, o di acqua agghiacciata si vede, che in un tratto dalla freddezza del liquore sopra gionti mandano fuori del Panno, che agli occhi de' risguardanti gran contento di estrema freddezza rappresenta. Nel che non posso lasciare di auertire con questa bella occasione ciascuno, che se bene il gran freddo è cagione, che nella circonferenza della Tazza questo Panno così euidentemēte si scuopre; nondimeno ogni volta ch'ella sarà diligentemēte lauata, e netta; detta oscurità, o Panno non si vedrà giamai. E questo voglio, che ogni uno creda all'esperienza mia, & che i Bottiglieri da me auertiti, come curiosi, lauino più d'una volta le tazze con acqua, e poi con cenere, e finalmente con l'Aceto; che all'hora non basteranno, ne Ghiaccio, ne cosa più fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appanarle. Da tutto questo ragionamento voglio che si canino queste due verissime conclusioni. La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori souerchi; all'hora il ber fresco lo conseruerà nel pristino stato suo, a guisa della Tazza ben purificata, e fortificara le virtù, & i membri interni, come si è detto. Ma s'egli (come per il piu auuenir suole) si trouerà di humidità ripieno, all'hora il ber fresco con la sua forza cacciando alla circonferenza quello, che nel corpo come inutile soprabonda, verrà a mantenere i membri principali nel suo vigore, & a fortificargli contra gli impeti di ogni futura corruptione, e malignità di humori. Hora questo bere fresco nuoce à gli otiosi, a chi non l'ha per consuetudine, a chi è opilato, a gli infermi, a chi è mal complessionato, a putti, a vecchi, a deboli

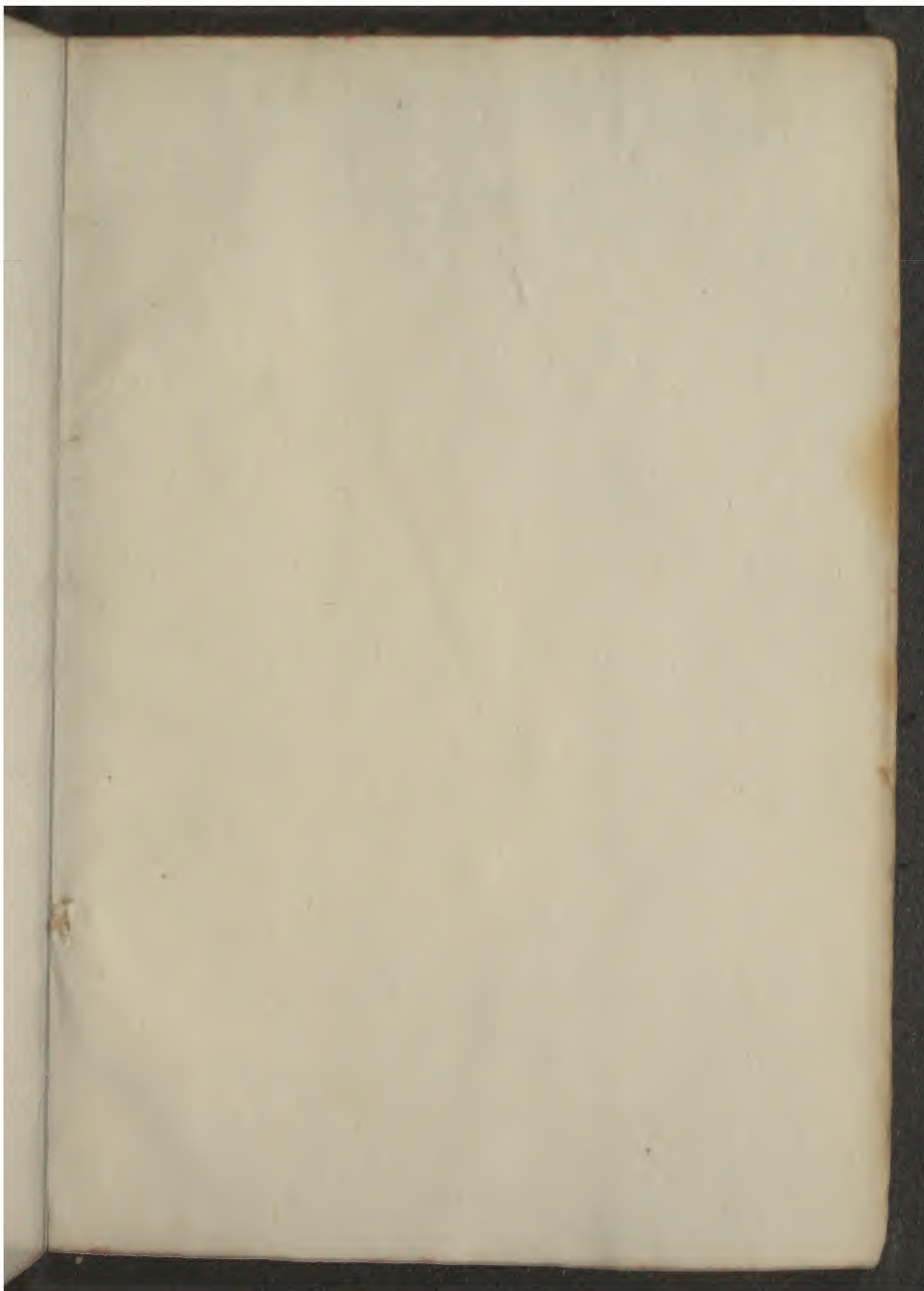
bolidi stomaco, a chi vfa molto il coito. Ma gioua a gli huomini affaticati ne' negotij, a chi uà per viaggio l'estate, & a questi se li danno i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona qualità. Nuoce anco il ber fresco a gli Asmatici, & a tutte le infermità del petto, a i nerui; e col tempo fa venire graui infermitadi a chi nō gli è auezzo. Chi vuol ber fresco, auerta di mangiare assai prima che beua, e particolarmente minestre, o buoni brodi caldi, fatti con herbe odorifere, e con Cannella, ò Pepe, accioche lo stomaco da queste cose riscaldato, faccia tãto maggior resistēza alla freschezza del bere, accioche il freddo nō nuoca allo stomaco; beua poco p volta che gli farà di maggior gusto, & di piu profitto. Il ber fresco in somma gioua à quelli che sono sanguigni, carnosì, & molto essercitati di animo, & di corpo.

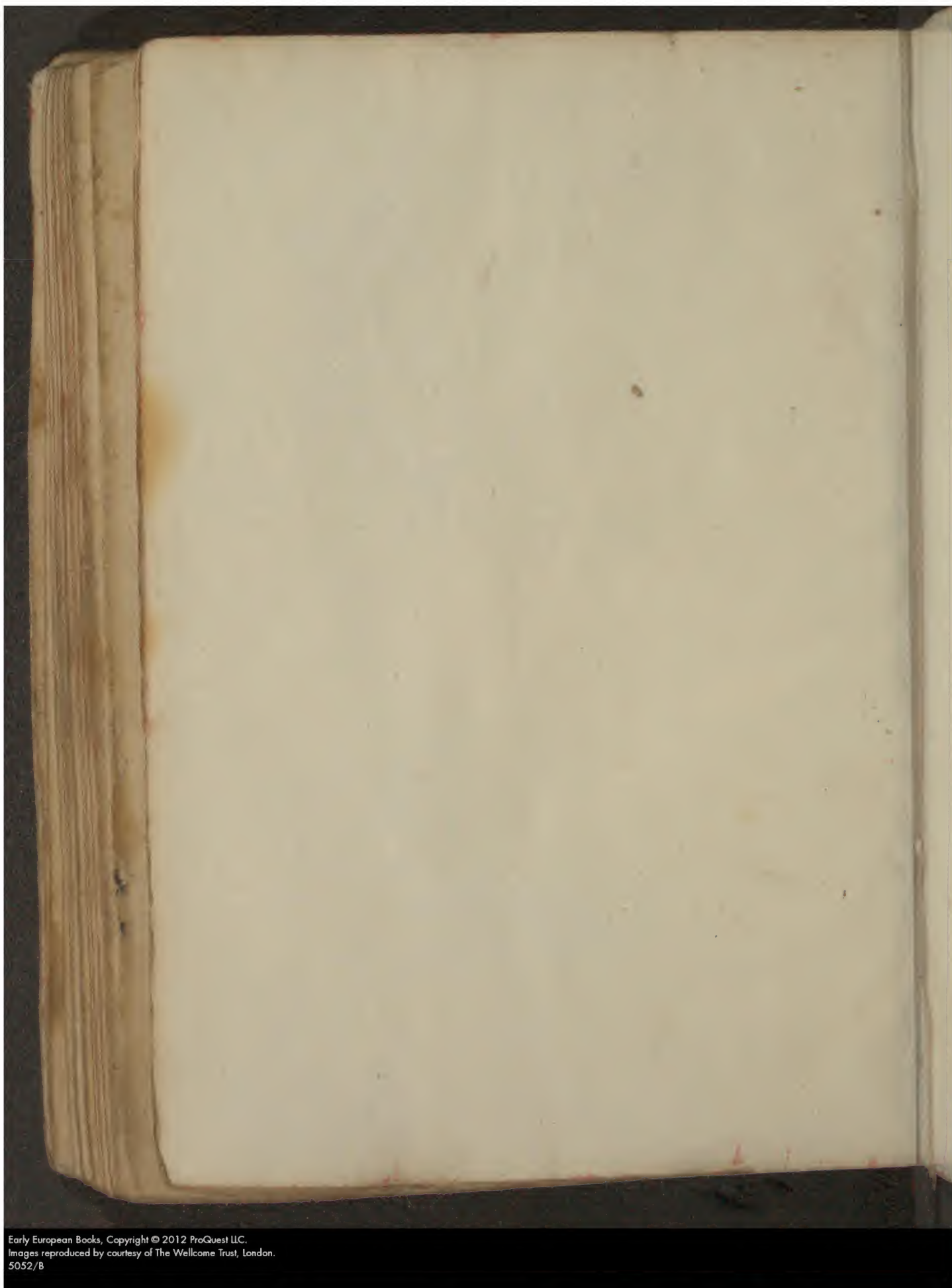
I L F I N E

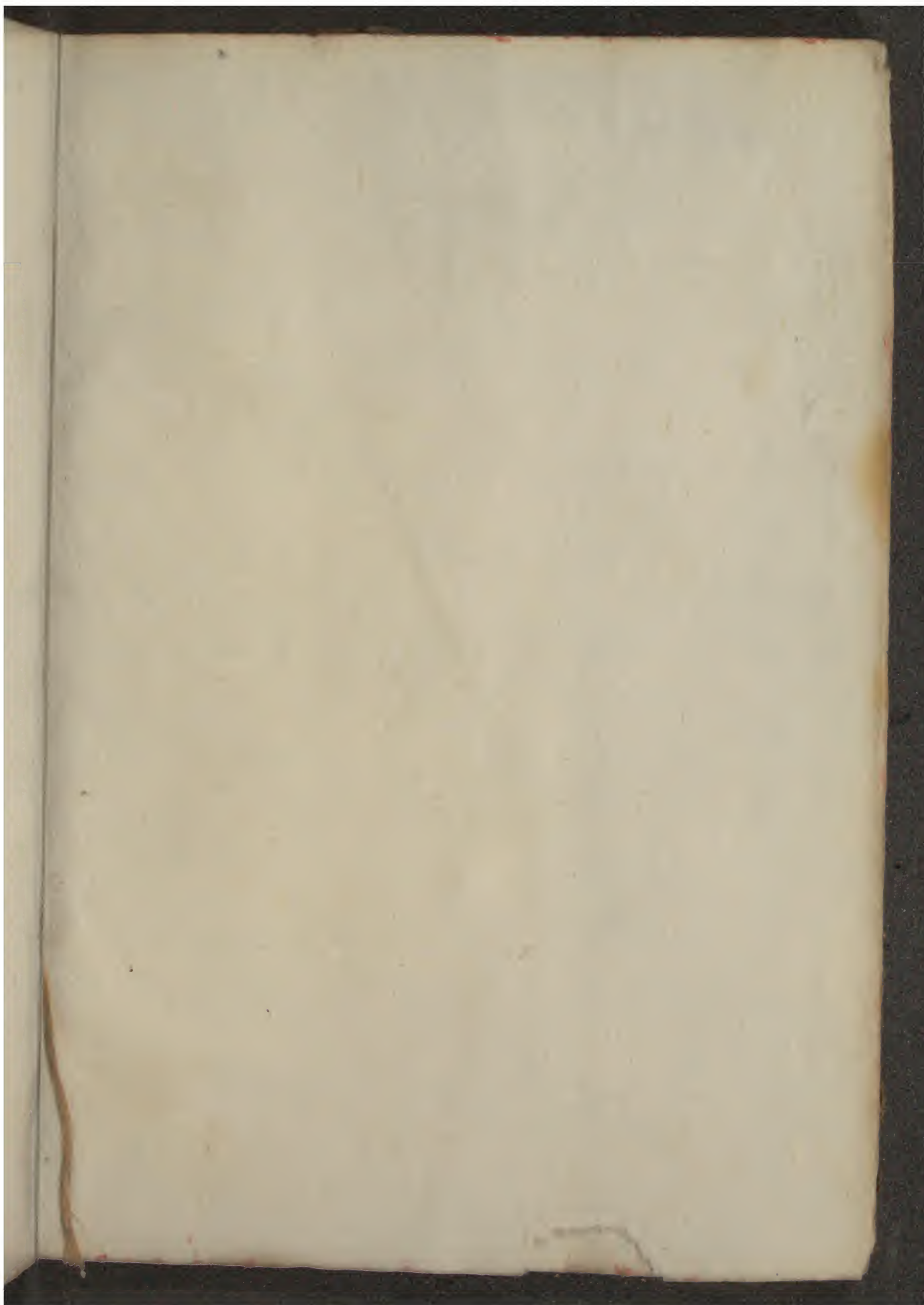


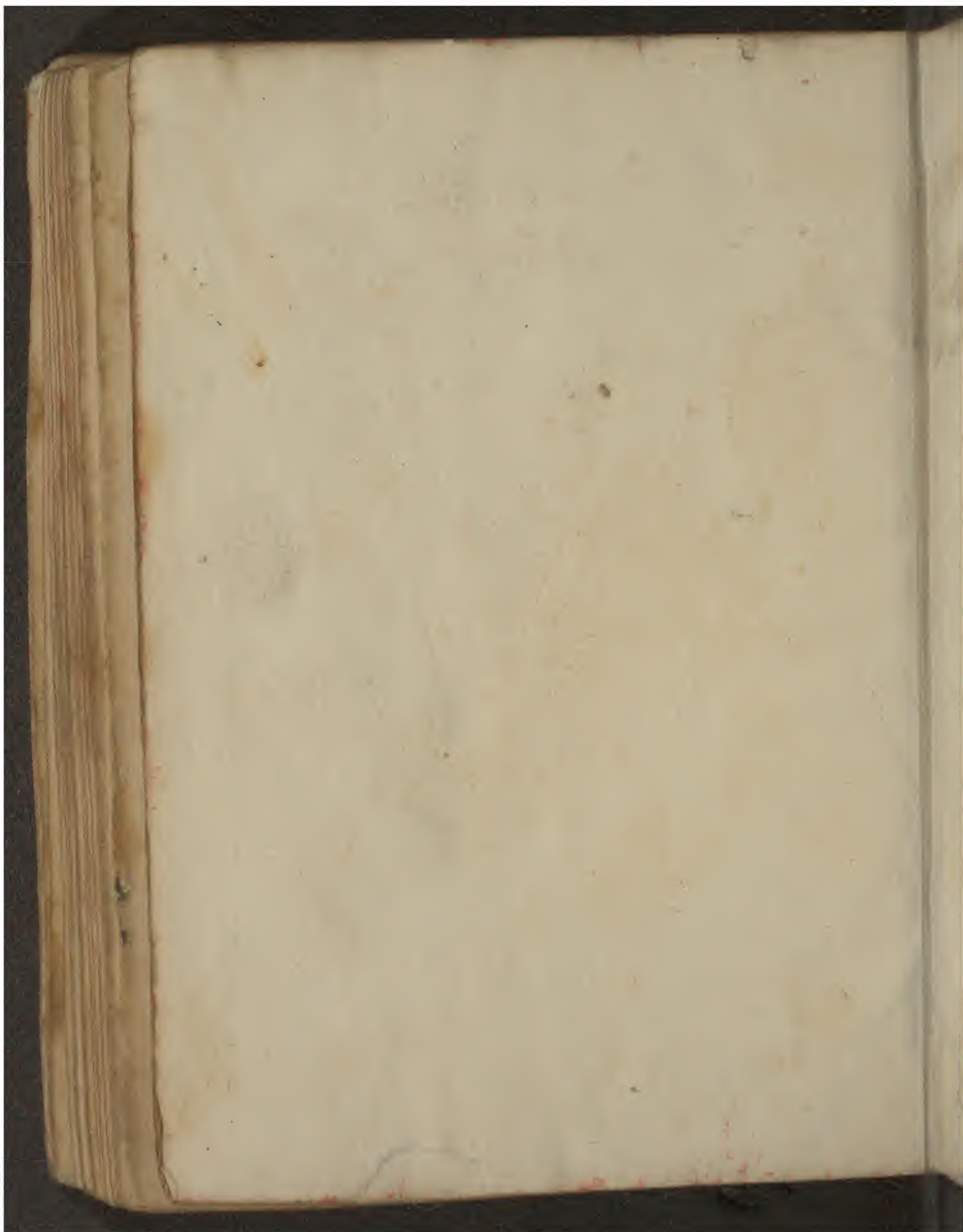












Carta

a 22 - ag 99

~

150/

74